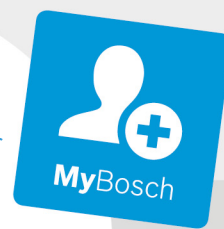




**BOSCH**



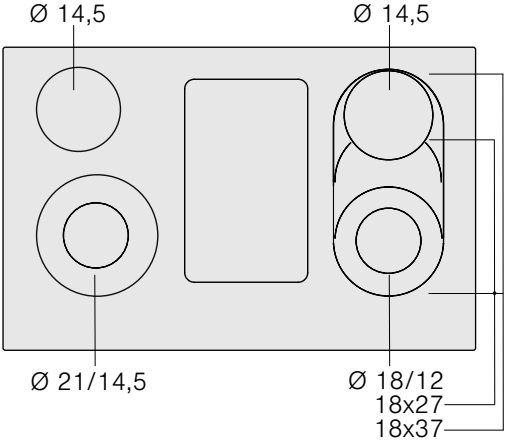
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Hob

**PKM845F11.**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Kochfeld	3
<b>[fr]</b>	Notice d'utilisation	Table de cuisson	25
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Piano di cottura	47

**PKM845F11.**



# Inhaltsverzeichnis

 <b>Sicherheit</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .	<b>14</b>
Allgemeine Hinweise . . . . .	4	 <b>Wisch-Schutz</b> . . . . .	<b>15</b>
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	4	 <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .	<b>15</b>
Einschränkung des Nutzerkreises . . . . .	4	 <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .	<b>15</b>
Sicherer Gebrauch . . . . .	4	Grundeinstellungen ändern . . . . .	16
 <b>Sachschäden vermeiden</b> . . . . .	<b>6</b>	 <b>Reinigen</b> . . . . .	<b>16</b>
Übersicht der häufigsten Schäden . . . . .	6	Zu reinigende Komponenten . . . . .	16
 <b>Umweltschutz und Sparen</b> . . . . .	<b>6</b>	Glaskeramik . . . . .	17
Verpackung entsorgen . . . . .	6	Kochfeldrahmen . . . . .	17
Energie sparen . . . . .	6	Lüftung . . . . .	17
 <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .	<b>8</b>	Überlaufbehälter reinigen . . . . .	19
Ihr neues Gerät . . . . .	8	 <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .	<b>20</b>
Sonderzubehör . . . . .	8	E-Meldung in den Anzeigen . . . . .	21
Das Bedienfeld . . . . .	9	 <b>Kundendienst</b> . . . . .	<b>22</b>
Die Kochstellen . . . . .	9	E-Nummer und FD-Nummer . . . . .	22
Restwärmanzeige . . . . .	10	 <b>Prüfgerichte</b> . . . . .	<b>22</b>
Betriebsarten für die Lüftung . . . . .	10		
 <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>10</b>		
Erste Inbetriebnahme . . . . .	10		
 <b>Gerät bedienen</b> . . . . .	<b>10</b>		
Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .	10		
Kochstelle einstellen . . . . .	10		
Lüftung ein- und ausschalten . . . . .	11		
Intensivstufe . . . . .	11		
Automatikstart . . . . .	12		
Nachlauf-Funktion . . . . .	12		
Kochtabelle . . . . .	12		
 <b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .	<b>13</b>		
Powerboost-Funktion einschalten . . . . .	13		
Powerboost-Funktion ausschalten . . . . .	13		
 <b>Kindersicherung</b> . . . . .	<b>13</b>		
Kindersicherung ein- und ausschalten . . . . .	13		
Automatische Kindersicherung . . . . .	13		
 <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .	<b>14</b>		
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten . . . . .	14		
Automatischer Timer . . . . .	14		
Küchenwecker . . . . .	14		

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.

## Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

#### Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

#### Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.
- um gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe abzusaugen.
- um Kleinteile oder Flüssigkeiten abzusaugen.

### Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

### Sicherer Gebrauch

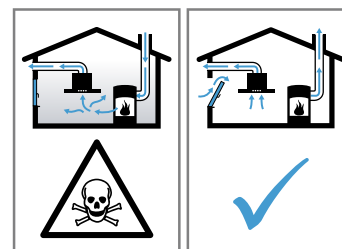
#### Warnung – Erstickungsgefahr!

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen. Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

#### Warnung – Vergiftungsgefahr!

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Raumlufthängige Feuerstätten (z. B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z. B. Kamin) ins Freie. In Verbindung mit einer eingeschalteten Lüftung wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumlufthentzogen. Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.



- Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumlufthängigen Feuerstätte verwendet wird.

- Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z. B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann. Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.
- Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornstefegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.
- Wird das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

### **⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

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

- Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettfilter regelmäßig reinigen.
- Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).

- Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) installieren, wenn die Feuerstätte eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung hat. Es darf keinen Funkenflug geben.

### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Kundendienst rufen.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, die Filterabdeckung, den Metallfettfilter, den Überlaufbehälter oder die Gehäuseabdeckung erst entfernen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Die Filterabdeckung wird auf heißen Kochstellen schnell heiß.

- Nie die Filterabdeckung auf den Kochstellen ablegen.
- Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.

### **⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Den Kundendienst rufen. Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

**⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

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

- Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

## Sachschäden vermeiden

**Achtung!**

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- Keine Herdschutzfolie verwenden.
- Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

## Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb, z.B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmuschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

## Umweltschutz und Sparen

### Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.

**Tipp:** KochgeschirrhHersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel zu heben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen.

- Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.

Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen.

- Die Gerüche verteilen sich weniger im Raum.

Das Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.

Beim Kochen ausreichend lüften.

- Das Gerät arbeitet effizienter und mit geringeren Betriebsgeräuschen.

Die Filter in den angegebenen Abständen reinigen oder wechseln.

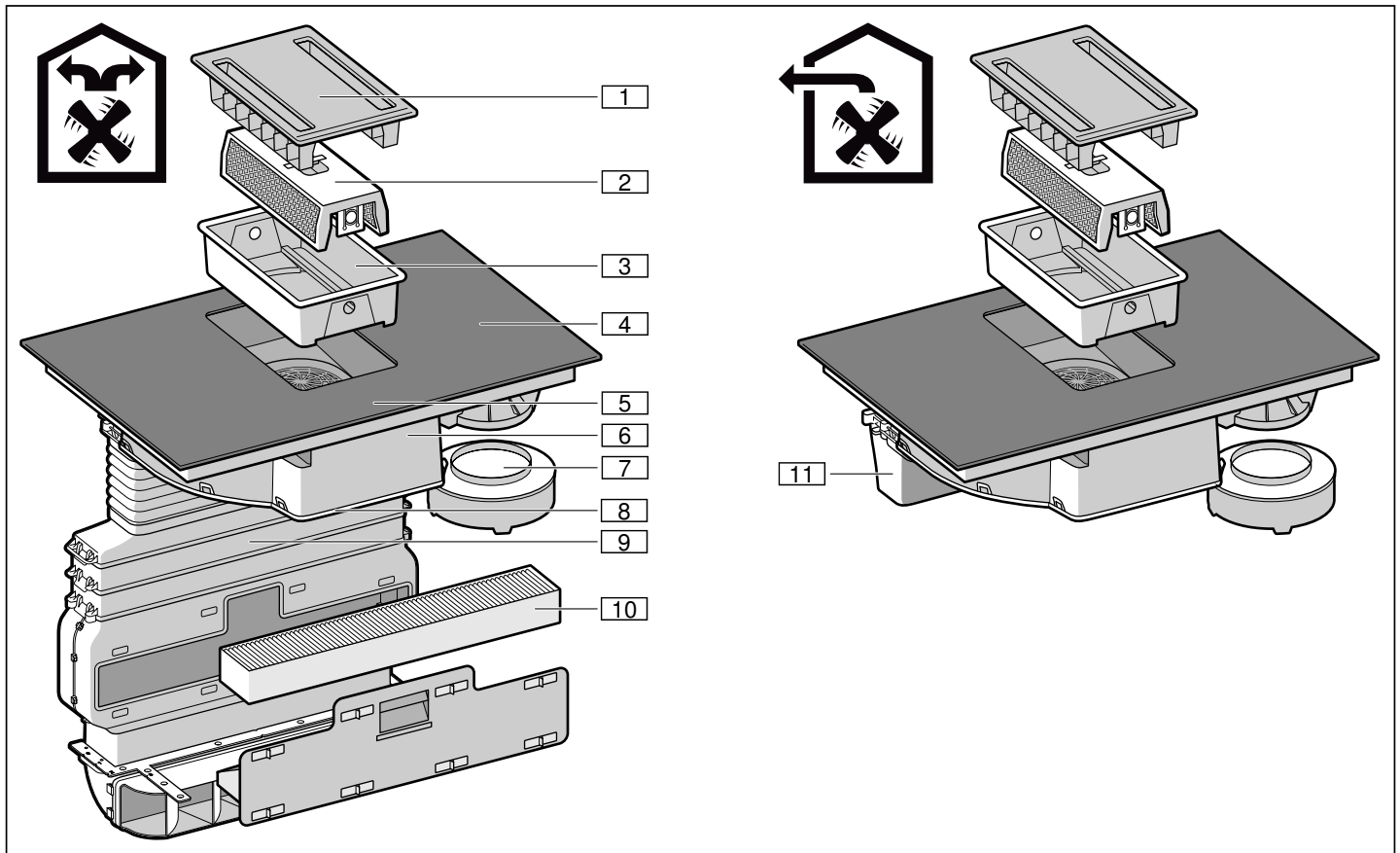
- Die Wirksamkeit der Filter bleibt erhalten.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

## Gerät kennen lernen

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

### Ihr neues Gerät



Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Lüftergehäuse
7	Überlaufbehälter
8	Gehäuseabdeckung
9	Verrohrung*
10	Aktivkohlefilter*
11	Abluftrohr**

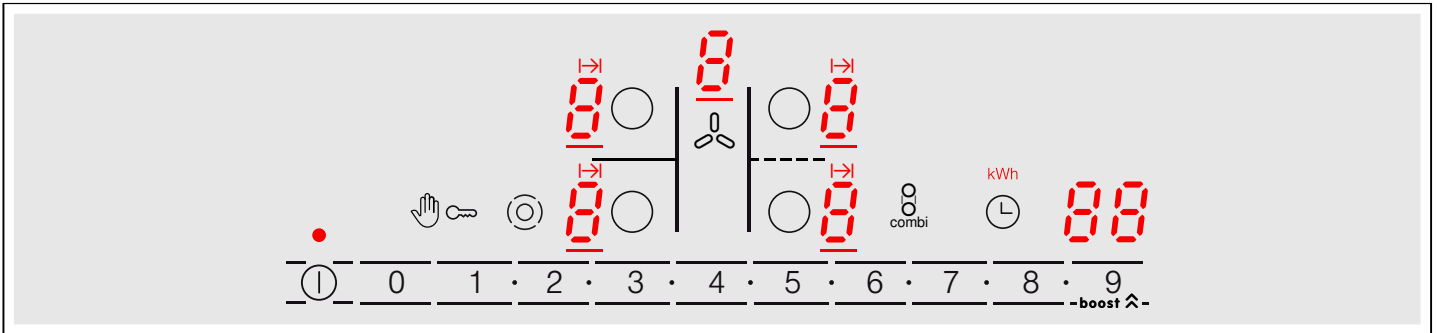
\*nur bei Umluftbetrieb

\*\*nur bei Abluftbetrieb

### Sonderzubehör

Abluftset	HEZ381400
Umluftset	HEZ381500
Aktivkohlefilter	HEZ381700

## Das Bedienfeld



Anzeigen	
19	Kochstufen / Lüfterstufen
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung
88	Timer

Bedienflächen	
I	Hauptschalter
1•2•3•4•	Einstellbereich
Hand key symbol	Wischschutz / Kindersicherung
○	Auswahl Kochstelle
Fan symbol	Umstellung zwischen Kochfeld und Lüftung / Zurücksetzen von Sättigungsanzeigen
⊙	Zonenzuschaltung
⊗	Zuschaltung große Bräterzone
⌚	Timer
boost ^	Powerboost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung

### Hinweise

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

## Die Kochstellen

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

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet

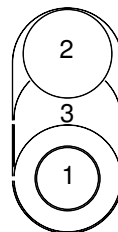
Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

### 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. Dadurch werden z. B.:
  - Empfindliche Bauteile vor Überhitzung geschützt
  - Das Gerät vor elektrischer Überlastung geschützt
  - Bessere Kochergebnisse erzielt
- 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	Kochstelle 1 auswählen und Symbol ⊙ berühren. Der 2. Heizkreis wird zugeschaltet. Symbol ⊙ erneut berühren. Die kleine Bräterzone wird zugeschaltet. Die Anzeige ⊗ leuchtet.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Große Bräterzone: Kombination von 1 + 3 + 2	Kochstelle 1 oder 2 auswählen und Symbol ⊗ berühren. Die große Bräterzone wird zugeschaltet. Die Anzeige ⊗ leuchtet.	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.

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

## Betriebsarten für die Lüftung

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

### Abluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und durch ein Rohrsystem ins Freie geleitet.

Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

### Umluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in die Küche zurückgeführt.

**Hinweis:** Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie dem Prospekt oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das dafür notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

## Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie den folgenden Hinweis, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

### Erste Inbetriebnahme

**Hinweis:** Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.

Mögliche Einstellungen:

- Bei Umluftbetrieb ist bei der Anzeige **17** der Wert **0** (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige **17** der Wert **1** eingestellt.

Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe → "Grundeinstellungen" auf Seite 15.

## Gerät bedienen

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

Schalten Sie die Lüftung bei Kochbeginn ein und erst einige Minuten nach Kochende wieder aus. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten beseitigt.

Gerät nie ohne Behälter, Metallfettfilter und Filterabdeckung betreiben.

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

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

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

### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 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.
- Die Lüftung muss separat ausgeschaltet werden. → "Lüftung ausschalten" auf Seite 11

### Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

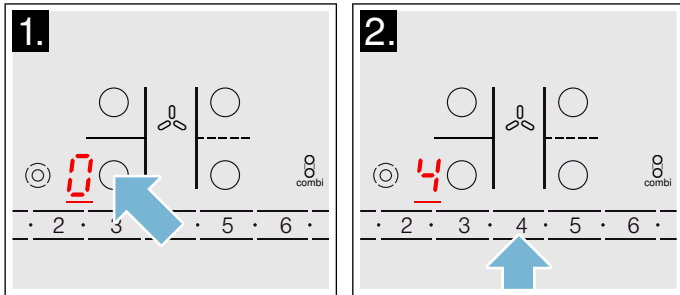
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist im Einstellbereich mit Symbol **•** gekennzeichnet.

### Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol **○** berühren um die Kochstelle auszuwählen.  
In der Kochstufen-Anzeige leuchtet **0**, unter der Kochstufen-Anzeige leuchtet **\_**.

2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



### Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

### Kochstelle ausschalten

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

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

### Lüftung ein- und ausschalten

Passen Sie die Leistungsstärke immer an die aktuellen Gegebenheiten an. Wählen Sie bei starkem Küchendunst auch eine hohe Leistungsstufe.

Falls kein Metallfettfilter vorhanden ist, kann die Lüftung nicht eingeschaltet werden. Setzen Sie den Metallfettfilter ein. Die Funktionen der Kochfelder sind auch ohne Metallfettfilter verfügbar. → "Reinigen" auf Seite 16

Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf die Filterabdeckung stellen. Anderfalls wird die Leistung der Lüftung reduziert.

Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Die Absaugleistung kann durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert werden.

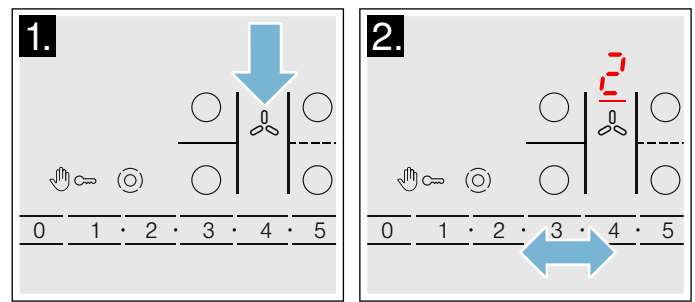
### Lüftung einschalten

Falls die Lüftung nicht eingeschaltet werden kann, Metallfettfilter korrekt einsetzen.

1. Symbol berühren.  
Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe 2. Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

#### Hinweise

- Kochstufen können während der Einstellung der Leistungsstufe der Lüftung nicht geändert werden.
  - Während einem Zeitraum von einigen Sekunden kann eine Leistungsstufe für die Lüftung ausgewählt werden. Danach kann der Einstellbereich wieder für die Einstellung der Kochstufen verwendet werden.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe auswählen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.



3. Um eine andere Leistungsstufe einzustellen, Symbol berühren und im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe auswählen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

### Lüftung ausschalten

Falls Sie das Gerät ausschalten möchten, berühren Sie das Symbol . Falls Sie nur die Lüftung ausschalten möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Symbol berühren.
2. Im Einstellbereich das Symbol wählen.
3. Symbol berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

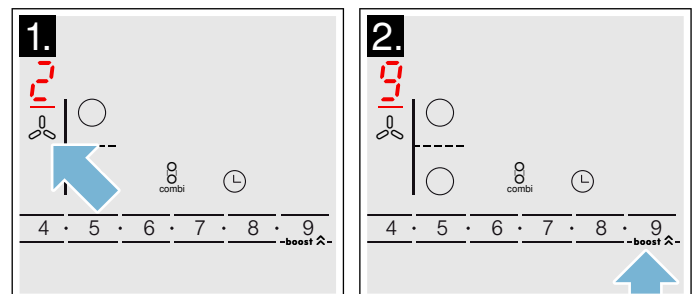
**Hinweis:** Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen startet der Nachlauf nach dem Ausschalten des Geräts.


### Intensivstufe

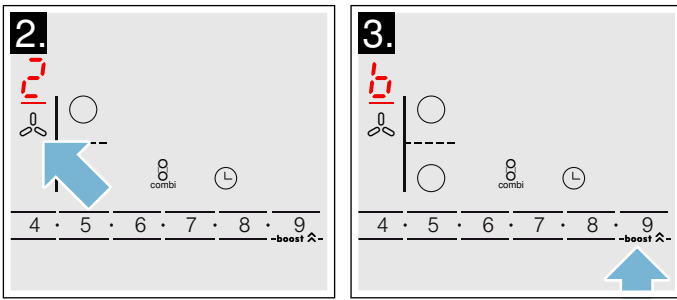
Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dunstentwicklung die Intensivstufe. Hierbei arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung. Nach kurzer Zeit schaltet sie selbstständig auf eine niedrige Stufe zurück.

### Einschalten

1. Symbol berühren.  
Im Anzeigefeld wird 2 angezeigt, die Linie unter der Leistungsstufe 2 leuchtet.
2. Symbol **boost** berühren.  
Im Anzeigefeld wird 9 angezeigt. Die Linie unter dem Symbol 9 leuchtet. Die Lüfterstufe 9 ist aktiviert.




3. Oder: Symbol **boost**  zweimal berühren.  
Im Anzeigefeld wird **b** angezeigt. Die Linie unter dem Symbol **b** leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.



**Hinweis:** Nach 8 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe **9** zurück.

### Ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. Über den Einstellbereich die Leistungsstufe **0** oder eine andere Leistungsstufe einstellen.

### Automatikstart

Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen sind folgende Optionen möglich, sobald eine Leistungsstufe einer Kochzone ausgewählt wird:

- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

In den Grundeinstellungen wählen Sie die gewünschte Option aus. → "Grundeinstellungen" auf Seite 15

### Nachlauf-Funktion


Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungs-System nach dem Abschalten einige Minuten weiterlaufen. So wird noch vorhandener Küchendunst entfernt. Danach schaltet sich das Lüftungs-System automatisch aus.

In den Grundeinstellungen ( → Seite 15) können Sie die folgenden Optionen für den Nachlauf wählen:

- Nachlauf deaktivieren
- Nachlauf für eine festgelegte Dauer in einer festgelegten Leistungsstufe aktivieren

**Hinweis:** Der Nachlauf schaltet sich nur dann ein, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet war.

### Ausschalten

Symbol  berühren.

Die Nachlauffunktion wird sofort beendet.

Falls eine der folgenden Bedingungen vorliegt, wird die Nachlauffunktion ausgeschaltet:

- Die Nachlaufzeit ist abgelaufen.
- Das Gerät wird wieder eingeschaltet.

## 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 6

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Wurstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z.B. Béchamel-sauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Holland-aise	3-4	8-12 Min.
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wasser-menge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	35-45 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	4-5	50-60 Min.

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel


\*\*\* Öfters wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
<b>Braten mit wenig Öl**</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
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.-8.	15-20 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
<b>Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)</b>		
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


## 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. Kochstufe 9 einstellen, 9 erneut 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: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Anzeigelampe über Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

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

### Automatische Kindersicherung

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

### Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 15

## Zeitfunktionen

Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:




- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker

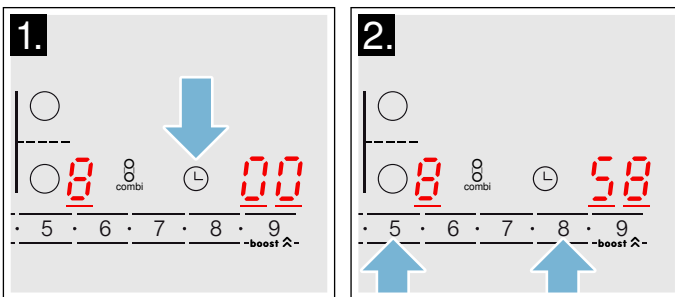
### Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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

#### Dauer einstellen



Die Kochstelle muss ausgewählt und eingestellt sein.

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






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

#### Nach Ablauf der Zeit

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

#### Dauer korrigieren oder löschen

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




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

### Automatischer Timer

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

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 15

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



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

### Küchenwecker

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

#### Küchenwecker einschalten

Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten:



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

Die Anzeige  leuchtet.

#### Küchenwecker einstellen

Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.


#### Nach Ablauf der Zeit

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

#### Zeit anzeigen

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

#### Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

## Automatische 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).

## 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 und die Anzeigelampe über Symbol  leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

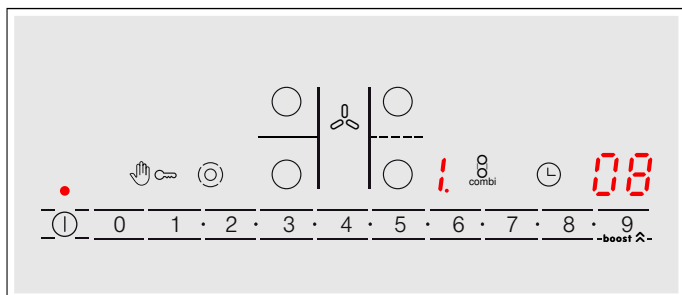
**Hinweis:** Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

## Energie-Verbrauchsanzeige

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

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

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



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 15

## Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
c 1	<b>Automatische Kindersicherung</b>
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.

\*Grundeinstellung

Anzeige	Funktion
c 2	<b>Signalton</b>
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).
1	Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c 3	<b>Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger)</b>
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	<b>Automatischer Timer</b>
00	Ausgeschaltet.*
0 1:59	Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c 6	<b>Dauer des Timer-Ende Signals</b>
1	10 Sekunden.*
2	30 Sekunden
3	1 Minute.
c 7	<b>Zuschaltung der Heizkörper</b>
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.
2	Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c 9	<b>Auswahlzeit der Kochstelle</b>
0	Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.*
1	Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c 17	<b>Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen</b>
0	Umluftbetrieb ist eingestellt.*
1	Abluftbetrieb ist eingestellt.
c 18	<b>Automatikstart einstellen</b>
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.*
c 20	<b>Nachlauf einstellen</b>
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Die Lüftung läuft im Abluftbetrieb für circa 6 Minuten in der Leistungsstufe 3 und im Umluftbetrieb für circa 30 Minuten in der Leistungsstufe 1 und schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab.*

\*Grundeinstellung

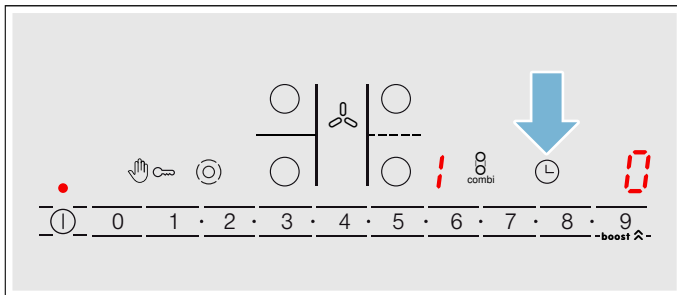
Anzeige	Funktion
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
	Ausgeschaltet.*
	Eingeschaltet.

\*Grundeinstellung

### Grundeinstellungen ändern

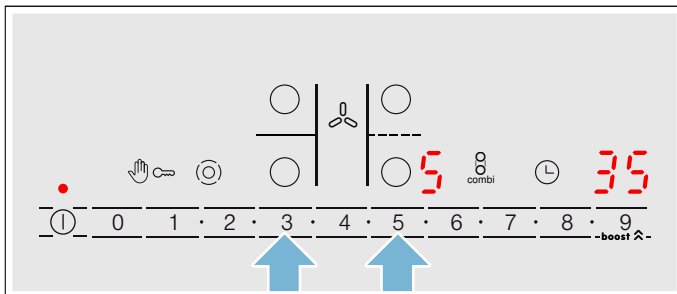
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im linken Display blinken **E** und **I** abwechselnd, im rechten Display leuchtet **0**.

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



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

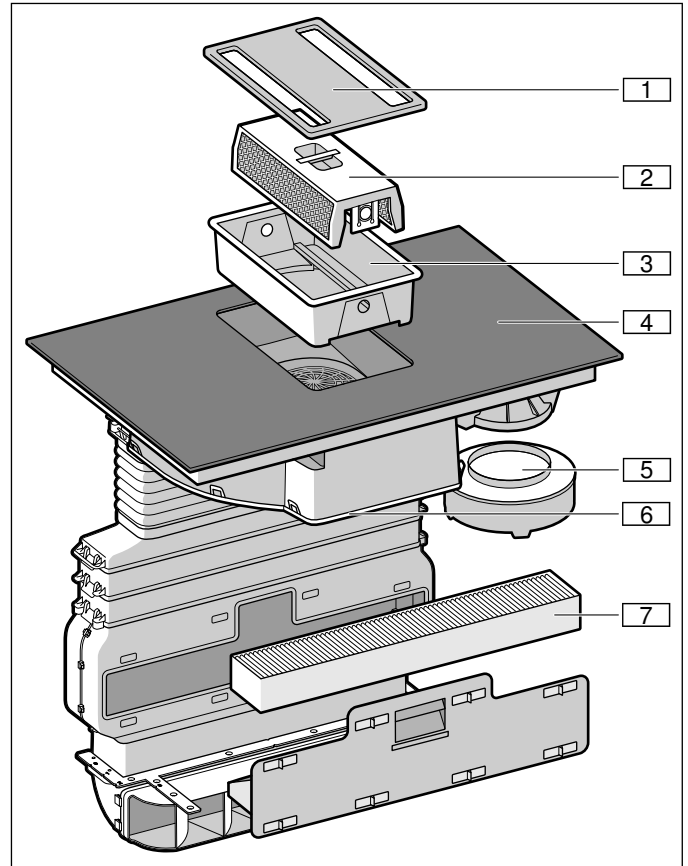
### Ausschalten

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

## Reinigen

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

### Zu reinigende Komponenten



Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Glaskeramik
5	Überlaufbehälter
6	Gehäuseabdeckung
7	Aktivkohlefilter (nur bei Umluftbetrieb)

### Hinweise

- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.

### Hinweise

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.
- Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.

## 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 und die Restwärmeanzeige erloschen ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

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 (Artikel-Nr. 00087670) 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.

## Lüftung

Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

Um Gerüche zu reduzieren, reinigen Sie die Filterabdeckung und den Innenbereich der Muldenlüftung nach jedem Kochvorgang. Falls Speisen in den Überlaufbehälter und die Gehäuseabdeckung gelangen, entfernen und reinigen Sie den Überlaufbehälter und die Gehäuseabdeckung.

## Metallfettfilter

Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst.

Die Metallfettfilter müssen alle 30 Betriebsstunden, mindestens aber einmal im Monat, gereinigt werden.

### **⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden, wenn das Reinigungsintervall nicht eingehalten wird.

**Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.**

Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

## Aktivkohlefilter

Die Aktivkohlefilter müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

## Sättigungsanzeige



Bei Sättigung des Metallfettfilters oder des Aktivkohlefilters ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchten folgende Symbole:

- **Metallfettfilter:** *F 10* leuchtet
- **Aktivkohlefilter:** *F 11* leuchtet
- **Metallfettfilter und Aktivkohlefilter:** *F 10* und *F 11* leuchten abwechselnd

Spätestens jetzt sollten Sie den Metallfettfilter reinigen bzw. den Aktivkohlefilter austauschen.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet *F 10* oder *F 11*.

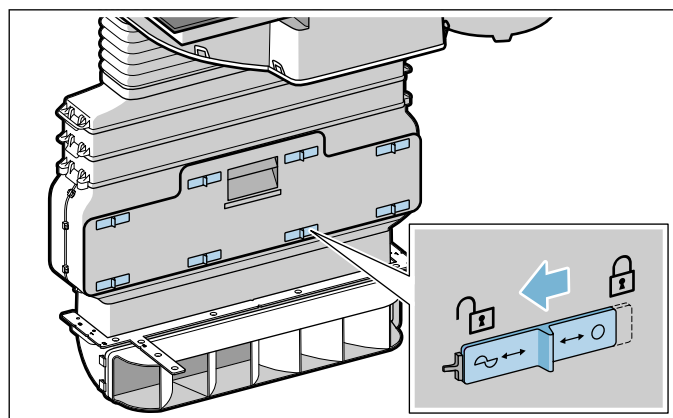
1. Symbol  berühren. Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls *F 11* leuchtet, Symbol  erneut berühren. Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

## Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

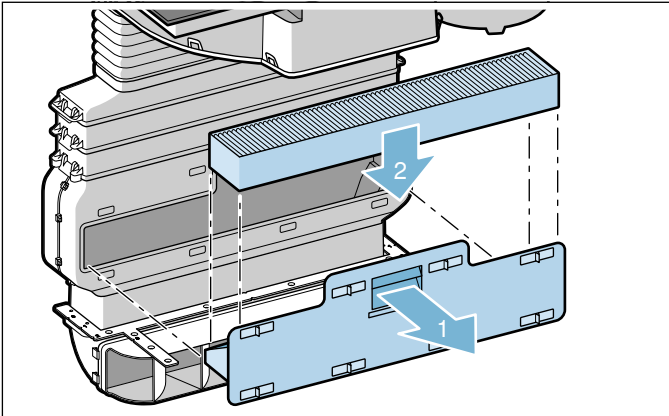
Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Küchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

## Hinweise

- Der Aktivkohlefilter ist nicht im Lieferumfang enthalten. Sie erhalten den Aktivkohlefilter (Artikel-Nr. HEZ381700) im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
  - Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
  - Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.
1. Im Einbaumöbel alle Verschlusselemente an der Schublade im Flachkanal öffnen.



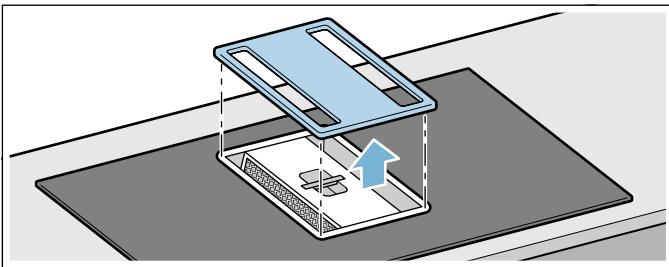
2. Schublade im Flachkanal öffnen und Aktivkohlefilter herausnehmen.



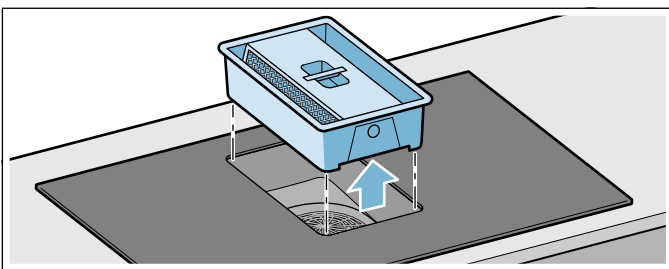
3. Neuen Aktivkohlefilter einsetzen.
4. Schublade im Flachkanal schließen und alle Verschlusselemente schließen.  
**Hinweis:** Sicherstellen, dass alle Verschlusselemente korrekt geschlossen sind. Andernfalls können Geräusche entstehen und die Leistung der Lüftung könnte sich verringern.

### Metallfettfilter ausbauen

1. Filterabdeckung abnehmen.

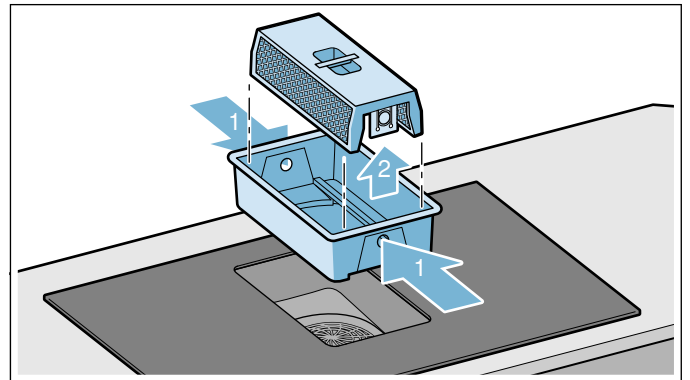


2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



**Hinweis:** Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.

3. Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



4. Behälter bei Bedarf ausleeren.
5. Metallfettfilter und Filterabdeckung reinigen.
6. Nach der Demontage des Metallfettfilters das Gerät von innen reinigen.

**Hinweis:** Auf dem Lüfterrad kann es zu Tröpfchenbildung kommen. Dies ist normal und entsteht durch die Kondensation der Kochdünste. Es besteht kein Sicherheitsrisiko und keine Beschädigungsgefahr. Die elektrischen Bauteile des Gerätes sind geschützt.

### Filterabdeckung, Behälter und Innenbereich der Muldenlüftung reinigen

1. Filterabdeckung abnehmen und mit einem feuchten Tuch oder heißer Spüllauge reinigen.
2. Behälter bei Bedarf ausleeren.
3. Behälter in der Spülmaschine oder mit heißer Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311297).
4. Den Innenbereich der Muldenlüftung mit einem feuchten Tuch oder heißer Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311297).
5. Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.

### Metallfettfilter reinigen

#### Hinweise

- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

#### Von Hand:

**Hinweis:** Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser (Artikel-Nr. 00311908) verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

**In der Geschirrspülmaschine:**

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Für ein optimales Reinigungsergebnis den Metallfettfilter auf der Filterseite liegend in die Geschirrspülmaschine stellen.

**Gehäuseabdeckung reinigen**

1. Bei Bedarf die Gehäuseabdeckung unter dem Gerät abnehmen und mit heißer Spüllauge reinigen.
2. Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.



**Metallfettfilter einsetzen**

1. Behälter einsetzen.
2. Metallfettfilter einsetzen.  
**Hinweis:** Sicherstellen, dass der Metallfettfilter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Andernfalls funktioniert die Lüftung nicht.
3. Filterabdeckung auflegen.

**Sättigungsanzeigen zurücksetzen**

Wenn Sie die entsprechenden Filter gereinigt oder ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeigen **F 10** und **F 11** aufhören zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F 10** oder **F 11**.

1. Symbol  berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls **F 11** leuchtet, Symbol  erneut berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

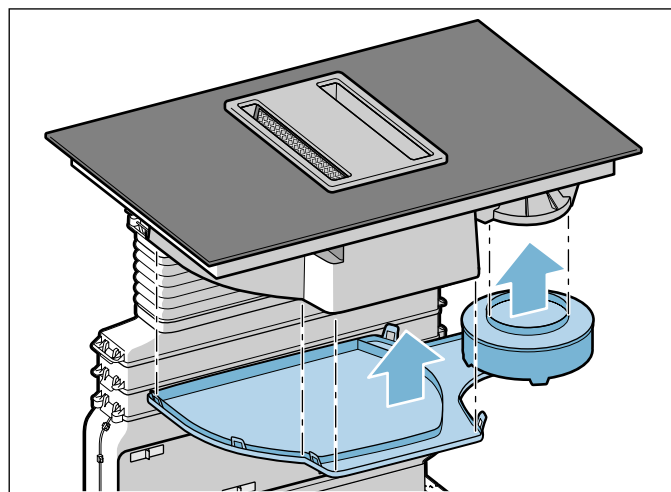
**Überlaufbehälter reinigen****Hinweise**

- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Falls Gegenstände in das Gerät gelangen, diese nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu Filterabdeckung abnehmen, Metallfettfilter und Behälter entnehmen.
- Falls Flüssigkeit von oben in das Gerät gelangt, wird diese im Überlaufbehälter gesammelt. Überlaufbehälter abschrauben und ausleeren. Bei Bedarf Gehäuseabdeckung abnehmen.

1. Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.

**Hinweise**

- Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Falls der Metallfettfilter und der Behälter ausgebaut sind und Flüssigkeit durch das Lüftergitter in das Gerät gelangt, die Gehäuseabdeckung abnehmen.



2. Überlaufbehälter und ggf. Gehäuseabdeckung ausleeren und ausspülen.
3. Überlaufbehälter mit heißer Spüllauge reinigen.
4. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
5. Gehäuseabdeckung wieder befestigen.

## Störungen, was tun?

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

- Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Kundendienst rufen.

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Kundendienst rufen.

### **Warnung – Brandgefahr!**

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.

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.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Metallfettfilter ist nicht korrekt eingesetzt.	Metallfettfilter korrekt einsetzen. → Seite 16
	Der Sensor für die Filtererkennung funktioniert nicht.	Kundendienst rufen.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Bei Verwendung eines Fensterkontaktschalters wird bei geschlossenem Fenster die Lüftung vom Netz getrennt.	Das Fenster öffnen bei dem der Fensterkontaktschalter installiert wurde.
<b>F2</b>	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F2</b> erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
<b>F4</b>	Trotz der Abschaltung durch <b>F2</b> hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F4</b> erlischt, können Sie weiterkochen.
<b>F5</b> und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören.	Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
<b>F5</b> und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F5</b> erlischt, können Sie weiterkochen.
<b>F8</b>	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
<b>F10</b>	Der Metallfettfilter ist gesättigt.	Metallfettfilter reinigen. → Seite 16
<b>F11</b>	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.	Aktivkohlefilter wechseln. → Seite 16
<b>F10/F11</b>	Die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt wurde.	Sättigungsanzeige zurücksetzen. → "Sättigungsanzeigen zurücksetzen" auf Seite 19
<b>dE</b> Kochstellen heizen nicht	Der 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
<b>Schokolade schmelzen</b>					
Geschirr: Stieltopf					
Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle	-	-	-	1.	Nein
<b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>					
Geschirr: Kochtopf					
<b>Linseneintopf nach DIN 44550</b>					
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
<b>Linseneintopf als Dosenprodukt</b>					
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
<b>Bechamelsauce simmern</b>					
Geschirr: Stieltopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	g <sup>2</sup>	ca. 5:20	Nein	1 <sup>1,3</sup>	Nein

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
					<sup>1</sup> Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten
					<sup>2</sup> Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen
					<sup>3</sup> Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird

**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
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 8:00 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
<b>Reis kochen</b>					
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
<b>Schweinelendensteaks braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C					
Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	7	Nein
<b>Pfannkuchen braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Rezept nach DIN EN 60350-2					
Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	Nein
<b>Tiefkühl Pommes Frites frittieren</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	Bis Öltemperatur 180°C erreicht	Nein	9	Nein

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

# Table des matières

	<b>Sécurité</b> .....	<b>26</b>		<b>Coupure de sécurité automatique</b> .....	<b>37</b>
	Indications générales .....	26		<b>Anti-effacement</b> .....	<b>37</b>
	Conformité d'utilisation .....	26		<b>Indication de la consommation d'énergie</b> ....	<b>37</b>
	Restriction du cercle des utilisateurs .....	26		<b>Réglages de base</b> .....	<b>38</b>
	Utilisation sûre .....	26		Modifier les réglages de base .....	38
	<b>Éviter les dommages matériels</b> .....	<b>28</b>		<b>Nettoyage</b> .....	<b>39</b>
	Vue d'ensemble des dommages les plus fréquents	28		Composants à nettoyer .....	39
	<b>Protection de l'environnement et économies d'énergie</b> .....	<b>29</b>		Vitrocéramique .....	39
	Élimination de l'emballage .....	29		Cadre de la table de cuisson .....	39
	Économiser de l'énergie .....	29		Ventilation .....	39
	<b>Présentation de l'appareil</b> .....	<b>30</b>		<b>Anomalies, que faire ?</b> .....	<b>43</b>
	Votre nouvel appareil .....	30		Message E dans les affichages .....	44
	Accessoires en option .....	30		<b>Service après-vente</b> .....	<b>44</b>
	Le bandeau de commande .....	31		Numéro E et numéro FD .....	44
	Les foyers .....	31		<b>Plats tests</b> .....	<b>44</b>
	Indicateur de chaleur résiduelle .....	32			
	Modes de fonctionnement pour la ventilation .....	32			
	<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>32</b>			
	Première mise en service .....	32			
	<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>33</b>			
	Allumer et éteindre la table de cuisson .....	33			
	Réglage d'un foyer .....	33			
	Mettre en marche et arrêter la ventilation .....	33			
	La vitesse intensive .....	34			
	Démarrage automatique .....	34			
	Position temporisation .....	34			
	Tableau de cuisson .....	35			
	<b>Fonction PowerBoost</b> .....	<b>36</b>			
	Activer la fonction Powerboost .....	36			
	Désactiver la fonction Powerboost .....	36			
	<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>36</b>			
	Activer et désactiver la sécurité-enfants .....	36			
	Sécurité-enfants automatique .....	36			
	<b>Fonctions temps</b> .....	<b>36</b>			
	Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....	36			
	Minuterie automatique .....	37			
	Minuteur .....	37			

---

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**

## Sécurité

Veillez observer les consignes de sécurité suivantes.

### Indications générales

- Lisez attentivement la notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un éventuel nouveau propriétaire.
- Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### Conformité d'utilisation

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie n'est pas valide en cas de dommages dus à un raccordement incorrect.

#### Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

#### N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Cette dernière consigne ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.
- pour aspirer des substances et des vapeurs dangereuses ou explosives.
- pour aspirer des petites pièces ou des liquides.

### Restriction du cercle des utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

### Utilisation sûre

#### Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

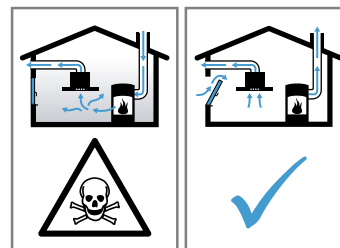
- Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

#### Mise en garde – Risque d'empoisonnement !

Les gaz de combustion réaspirés peuvent provoquer un empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (par ex., cheminée). Associé à une ventilation en marche, de l'air est prélevé dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit toujours suffisant.
- Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- Demandez toujours conseil à un maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.
- Si l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

### **⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- Ne laissez jamais des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- Ne jamais conserver d'objets sur la surface 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.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex., ne faites rien flamber).
- Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement si le foyer est doté d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**

Pendant l'utilisation, l'appareil et les parties en contact se réchauffent, surtout le cadre de la table de cuisson, le cas échéant.

- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- Éteindre le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appeler le service après-vente.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient causer des accidents.

- Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil se réchauffe pendant son utilisation.

- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Si des liquides chauds s'infiltrent dans l'appareil, attendre que l'appareil refroidisse avant de retirer le couvercle du filtre, le filtre métallique à graisse, le récipient de trop-plein ou le couvercle du boîtier.

Le capot du filtre se réchauffe très vite sur les foyers chauds.

- Ne jamais poser le capot du filtre sur les foyers.
- Ne pas poser de couvercle ni d'autres objets chauds sur le capot du filtre.

**⚠ Mise en garde – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- Appeler le service après-vente.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessures !**

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.

**🔧 Éviter les dommages matériels****Attention !**

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut faire surchauffer l'appareil.

- Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Les objets durs ou pointus qui tombent sur la table de cuisson peuvent l'endommager.

- Ne laissez pas tomber d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson.

Les matériaux qui ne résistent pas à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- Ne pas utiliser de film de protection du four.
- Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

**Vue d'ensemble des dommages les plus fréquents**

Vous trouverez ici les dommages les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Domage	Cause	Solution
Taches	Débordement d'aliments	Éliminer immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.
	Produits détergents inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Fonds de casseroles ou de poêles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits détergents inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients, par exemple aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

# Protection de l'environnement et économies d'énergie

## Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

## Économiser de l'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre du rebord supérieur de la casserole. Il est souvent plus grand que le diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulever le couvercle le moins possible.

- Soulever le couvercle fait s'échapper beaucoup d'énergie.

Utiliser le couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utiliser un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utiliser peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

Pour les temps de cuisson longs, éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

Abaisser rapidement le niveau de puissance. Utiliser la position de mijotage appropriée.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Adapter la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson.

- Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.

En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionner dès que possible une vitesse de ventilateur plus importante.

- Les odeurs se répandent moins dans la pièce.

Éteindre l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.

Aérez suffisamment la pièce lorsque vous cuisinez.

- L'appareil fonctionne plus efficacement et fait moins de bruit.

Nettoyer ou remplacer les filtres aux intervalles spécifiés.

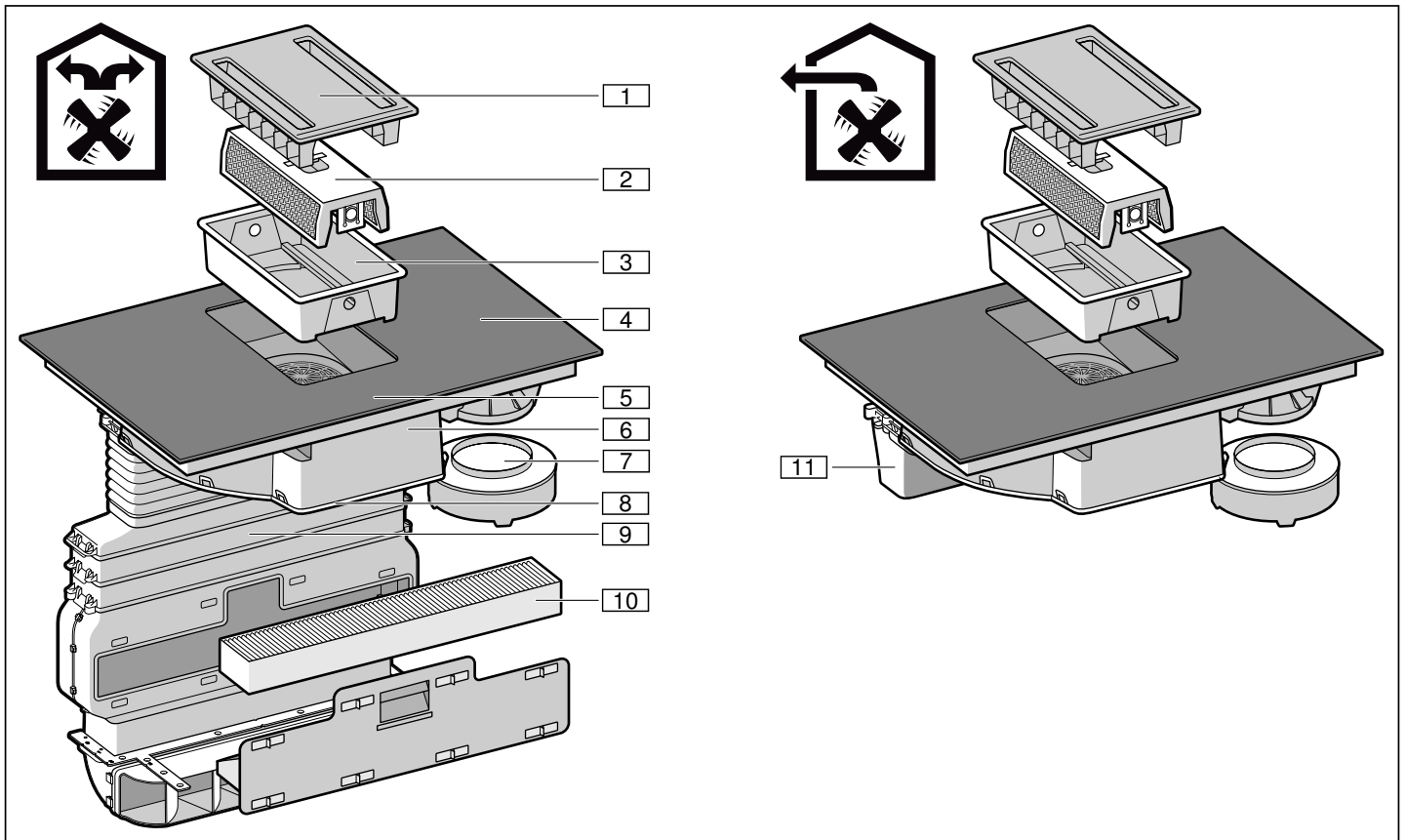
- L'efficacité du filtre est conservée.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

## 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

### Votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Boîtier de ventilation
7	Réservoir de trop-plein
8	Capot de l'appareil
9	Tuyauterie*
10	Filtre à charbon actif*
11	Conduit d'évacuation**

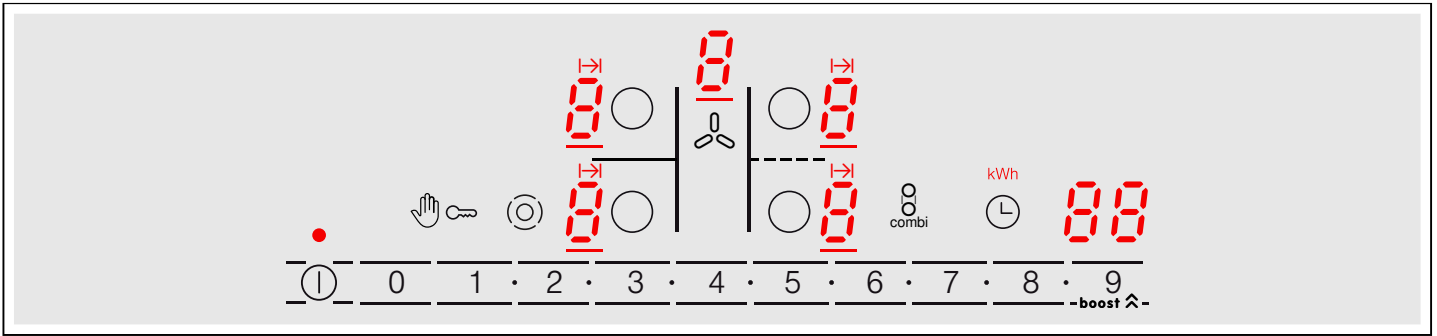
\*uniquement en cas de mode recirculation de l'air

\*\*uniquement en cas de mode évacuation de l'air

### Accessoires en option

Kit d'évacuation extérieure	HEZ381400
Kit de recirculation de l'air	HEZ381500
Filtre à charbon actif	HEZ381700

## Le bandeau de commande



Affichages	
1-9	Positions de chauffe/vitesses de ventilation
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost /vitesse intensive pour la ventilation
88	Minuterie

Surfaces de commande	
⓪	Interrupteur principal
1•2•3•4•	Zone de réglage
👉🔑	Anti-effacement / sécurité enfants
○	Sélection du foyer
🌀	Changement entre la table de cuisson et la ventilation/réinitialisation des indicateurs de saturation
⊙	Activation d'une zone
⊗	Activation de la grande zone de cuisson pour faitout
🕒	Minuterie
boost ⬆	Fonction PowerBoost /vitesse intensive pour la ventilation

### Remarques

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

### Les foyers

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

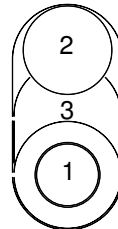
Allumage du foyer : l'affichage correspondant s'allume

Allumage du foyer : le dernier réglage est automatiquement sélectionné

### 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 est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre. Ceci permet, p. ex.
  - de protéger les composants sensibles contre une surchauffe
  - de protéger l'appareil contre une surcharge électrique
  - d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson
- 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 foyers à une zone ou deux zones peuvent être utilisés sans résistance chauffante étendue, indépendamment les uns des autres, ou combinés avec des résistances chauffantes étendues comme dans décrit dans le tableau.

Combinaison	Enclenchement	convient pour
Petite zone de cuisson pour faitout : Combinaison de 1+3	Sélectionner le foyer 1 et effleurer le symbole ⊙. La 2e surface de chauffe est activée. Effleurer de nouveau le symbole ⊙ La petite zone de cuisson pour faitout est activée. L'affichage 🌀 s'allume.	Petit faitout Petit teppanyaki
Grande zone de cuisson pour faitout : Combinaison de 1+3+2	Sélectionner le foyer 1 ou 2 et effleurer le symbole ⊗. La grande zone de cuisson pour faitout est activée. L'affichage ⊗ s'allume.	Grand faitout Grand teppanyaki Grande plaque de gril

La petite zone de cuisson pour faitout (1+3) et le foyer à une zone (2) peuvent être utilisés indépendamment l'un 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 gardant un autre plat au chaud sur le foyer à une zone.

**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.

## Modes de fonctionnement pour la ventilation

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode évacuation d'air ou en mode recirculation de l'air.

### Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

Si l'air vicié traverse la paroi extérieure, il faut utiliser un caisson télescopique mural.

### Mode recirculation de l'air



L'air aspiré se nettoie en traversant les filtres à graisse et un filtre au charbon actif, puis il revient dans la cuisine.

**Remarque :** Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devrez incorporer un filtre au charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez les prospectus ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

## Avant la première utilisation

Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :





Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

### Première mise en service

**Remarque :** L'appareil est réglé à la livraison en mode recirculation de l'air.

Réglages possibles :

- En mode recirculation de l'air, lors de l'affichage , la valeur  (réglage usine) est réglée.
- En mode évacuation extérieure lors de l'affichage , la valeur  est réglée.

Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, voir → "Réglages de base" à la page 38.



## Utilisation de l'appareil


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

Allumez la ventilation dès le début de la cuisson; une fois la cuisson achevée, laissez la ventilation fonctionner encore quelques minutes. Ceci permet d'éliminer les vapeurs de cuisson le plus efficacement. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir, filtre à graisse métallique ni sans capot de filtre.

### Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson par l'intermédiaire de l'interrupteur principal.

Allumer : effleurez le symbole . Un signal retentit. Le voyant lumineux qui se trouve au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants  s'allument. La table de cuisson est prête à fonctionner.

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

#### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, elle se remet en service avec les réglages précédents.
- La ventilation doit être désactivée séparément. → "Arrêter la ventilation" à la page 34

### Réglage d'un foyer

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




Position de chauffe 1 = puissance minimale

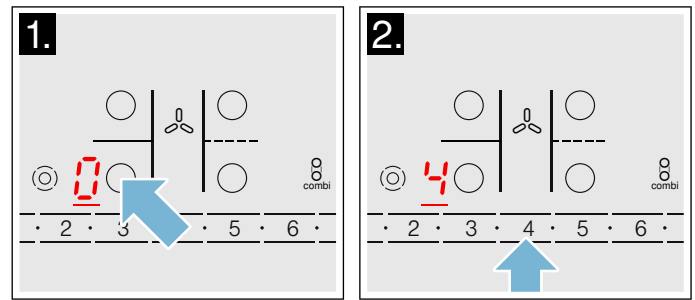
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

#### Réglage de la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.


1. Effleurez le symbole  pour sélectionner le foyer.  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe,  s'allume en dessous de l'affichage de la position de chauffe.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



#### Modifier la position de chauffe

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

#### Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Régler 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.

### Mettre en marche et arrêter la ventilation

Adaptez toujours la vitesse d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, sélectionnez aussi une vitesse d'aspiration importante.


En cas d'absence de filtre à graisse métallique, la ventilation ne peut pas être activée. Installez le filtre à graisse métallique. Les fonctions de la table de cuisson sont disponibles même sans filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 39


Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation avec des objets. Ne posez aucun objet sur le capot du filtre. Sinon la puissance de la ventilation diminue.

En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

#### Mettre en marche la ventilation

Si la ventilation ne peut pas être activée, mettez correctement en place le filtre à graisse métallique.

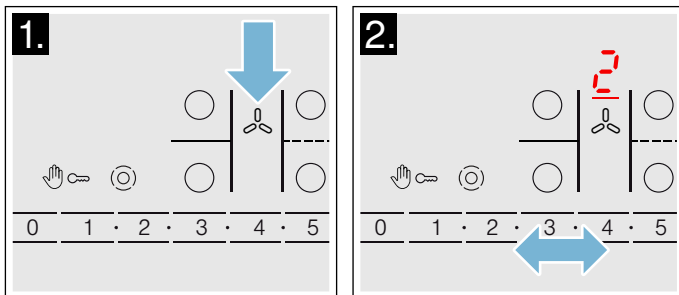
1. Effleurez le symbole .

La ventilation démarre à la vitesse . La vitesse de ventilation réglée est affichée.

#### Remarques

- Vous ne pouvez pas changer les positions de chauffe pendant le réglage de la vitesse de ventilation.
- Il est possible de sélectionner une vitesse de ventilation pendant un laps de temps de quelques secondes. Ensuite, vous pouvez de nouveau utiliser la plage de réglage pour régler les positions de chauffe.

- Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée dans la plage de réglage.  
La vitesse de ventilation réglée est affichée.



- Pour régler une autre vitesse de ventilation, effleurez le symbole et réglez la vitesse de ventilation souhaitée dans la zone de réglage.  
La vitesse de ventilation réglée est affichée.

### Arrêter la ventilation

Si vous souhaitez éteindre l'appareil, effleurez le symbole . Si vous souhaitez uniquement éteindre la ventilation, procédez comme suit :

- Effleurez le symbole .
- Sélectionnez le symbole dans la plage de réglage.
- Effleurez le symbole pour passer à la plage de réglage de la table de cuisson.

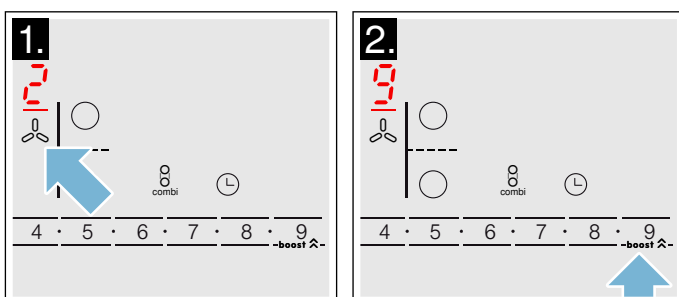
**Remarque :** Selon les réglages de base sélectionnés, la poursuite de fonctionnement démarre une fois que l'appareil est éteint.

### La vitesse intensive

Activez la ventilation intensive en cas de dégagement important d'odeurs et de vapeurs. La ventilation fonctionne alors à puissance maximale pendant un court instant. Au bout de peu de temps, elle rebascule d'elle-même sur une vitesse plus basse.

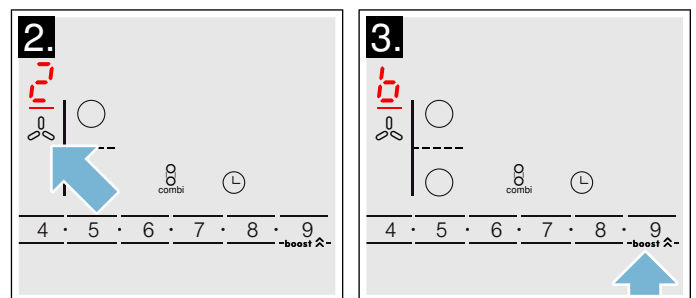
#### Activation

- Effleurez le symbole .  
Le bandeau d'affichage indique , la ligne sous le niveau de puissance s'allume.
- Effleurez le symbole **boost** .  
 s'affiche dans le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole clignote. La vitesse de ventilation est activée.



- Ou : effleurez le symbole **boost** deux fois.

apparaît dans le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole clignote. La vitesse intensive est activée.



**Remarque :** Au bout de 8 minutes, l'appareil revient automatiquement à la vitesse de ventilation .

#### Désactivation

- Effleurez le symbole .
- Réglez, via la plage de réglage, la vitesse de ventilation ou une autre vitesse de ventilation.

### Démarrage automatique

Les options suivantes sont disponibles en fonction des réglages de base sélectionnés, dès qu'une vitesse de ventilation d'un foyer est sélectionnée :

- La ventilation ne démarre pas.
- La ventilation démarre à une vitesse de ventilation déterminée.

Sélectionnez l'option souhaitée dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 38

### Position temporisation

La fonction de poursuite de ventilation fait tourner le système de ventilation quelques minutes après l'avoir désactivé. Cela permet d'éliminer les vapeurs de cuisson encore présentes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

Dans les réglages de base ( → Page 38), vous pouvez sélectionner les options suivantes pour la poursuite du fonctionnement :

- Activer la poursuite du fonctionnement
- Activer la poursuite du fonctionnement pour une durée déterminée à la vitesse de ventilation fixée

**Remarque :** La fonction de poursuite se met uniquement en marche si au moins un foyer est resté allumé pendant au moins une minute.

#### Désactivation

Effleurez le symbole .

La fonction de poursuite se termine immédiatement.

La fonction de poursuite est désactivée si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.

## 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 28, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et réchauffer</b>		
Épinards surgelés	2.-3.	10-20 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
<b>Faire gonfler, frémir</b>		
Quenelles	4.-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
<b>Cuire, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	1.-2.	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Potées, potages	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes surgelés	3.-4.	10-20 min

\* Mijoter sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner plusieurs fois

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Cuisson en cocotte minute	4-5	-
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	4-5	50-60 min
Rôti à braiser	4-5	60-100 min
Goulasch	2.-3.	50-60 min
<b>Rôtir avec un fond d'huile**</b>		
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.	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
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.-8.	15-20 min
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min
<b>Frir (frir en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)</b>		
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


## 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

1. Sélectionnez la position de cuisson.
2. Réglez la position de chauffe 9 et effleurez une nouvelle fois la position 9. L'affichage  s'allume. La fonction Powerboost est activée.

### Désactiver la fonction Powerboost

1. Sélectionnez la position de cuisson.
2. 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 26



## Sécurité-enfants

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

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

### Sécurité-enfants automatique

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

### Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique. → Page 38

## Fonctions temps

Votre appareil possède 2 fonctions de temps différentes.




- Un foyer doit s'éteindre automatiquement
- Minuteur

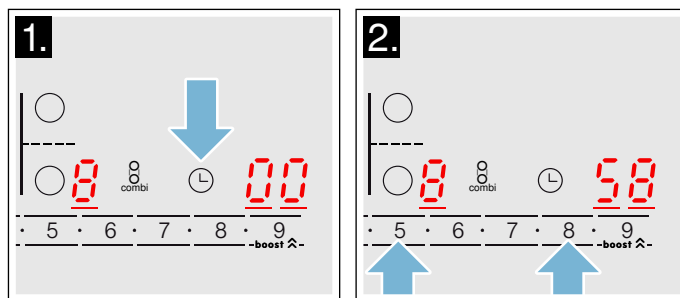
### Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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

#### Réglage de la durée



Le foyer doit être sélectionné et réglé.

1. Effleurez le symbole . L'affichage  du foyer s'allume.  s'allume dans l'affichage de la minuterie.
2. Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée souhaitée dans la zone de réglage.






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

#### Après écoulement du temps

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

#### Corriger ou annuler la durée

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


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

## Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. 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 38

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



Sélectionner le foyer et effleurer le symbole . L'affichage désiré  $\rightarrow$  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur  $00$ .

## Minuteur

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

### Mise en marche du minuteur

Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes :


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

L'affichage  s'allume.


### Réglage du minuteur

Réglez le temps désiré dans la zone de réglage.


### Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps.  $00$  s'allume dans l'affichage de minuterie. Le voyant  pour la minuterie s'allume. Il s'éteint au bout de 10 secondes.

### Afficher le temps

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

### Corriger le temps

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

## 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).

## 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 et le voyant lumineux 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.

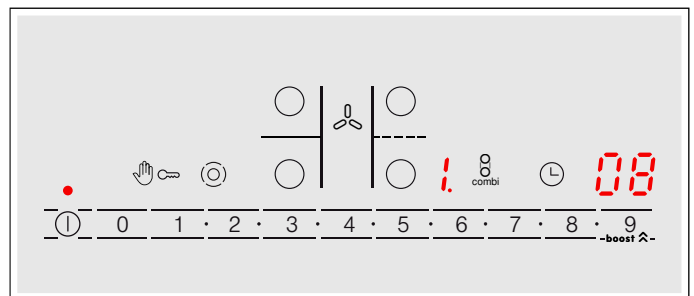
**Remarque :** L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

## Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale de tous les foyers 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. 1,08 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 38

## Réglages de base

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

Affi-charge	Fonction
<b>c 1</b>	<b>Sécurité enfants automatique</b>
0	Désactivé.*
1	Activé.
2	Sécurités enfants manuelle et automatique désactivées.
<b>c 2</b>	<b>Signal sonore</b>
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (le signal de l'interrupteur principal reste toujours activé).
1	Seul le signal sonore d'erreur de manipulation est activé.
2	Seul le signal sonore de validation est activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
<b>c 3</b>	<b>Affichage de la consommation d'énergie (demandez la tension d'alimentation à votre fournisseur d'électricité)</b>
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.
<b>c 5</b>	<b>Minuterie automatique</b>
00	Désactivé.*
0 199	Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
<b>c 6</b>	<b>Durée du signal fin de la minuterie</b>
1	10 secondes.*
2	30 secondes
3	1 minute.
<b>c 7</b>	<b>Enclenchement des résistances de chauffe</b>
0	Désactivé.
1	Activé.
2	Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
<b>c 9</b>	<b>Temps de sélection du foyer</b>
0	Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans sélectionner à nouveau.*
1	Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage.


\*Réglage de base

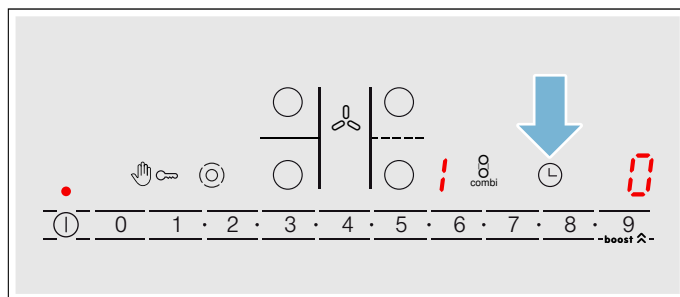
Affi-charge	Fonction
<b>c 17</b>	<b>Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure</b>
0	Le mode recirculation de l'air est réglé.*
1	Le mode évacuation extérieure est réglé.
<b>c 18</b>	<b>Réglage du démarrage automatique</b>
0	Désactivé.
1	Activé : la ventilation démarre à une vitesse prédéfinie.*
<b>c 20</b>	<b>Réglage de la poursuite du fonctionnement</b>
0	Désactivé.
1	Activé : la ventilation fonctionne en mode évacuation extérieure pendant env. 6 minutes à la vitesse de ventilation 3 et en mode recirculation de l'air pendant env. 30 minutes à la vitesse de ventilation 1 et s'arrête automatiquement après écoulement de ce temps.*
<b>c 0</b>	<b>Réinitialisation au réglage de base</b>
0	Désactivé.*
1	Activé.

\*Réglage de base


### Modifier les réglages de base

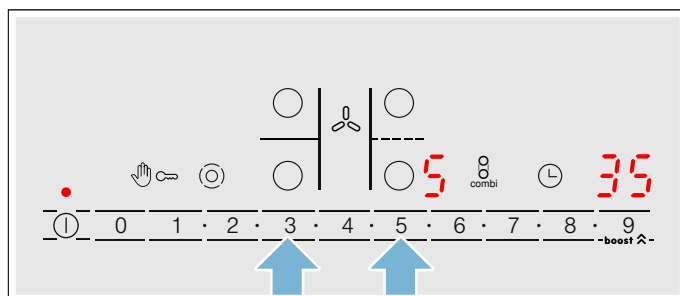
La table de cuisson doit être éteinte.


1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole  pendant 4 secondes



c et 1 clignotent en alternance dans l'affichage de gauche et 0 s'allume dans l'affichage de droite.

3. Effleurez à plusieurs reprises le symbole  jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse sur l'écran de gauche.
4. Réglez la valeur souhaitée dans la zone de réglage.



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

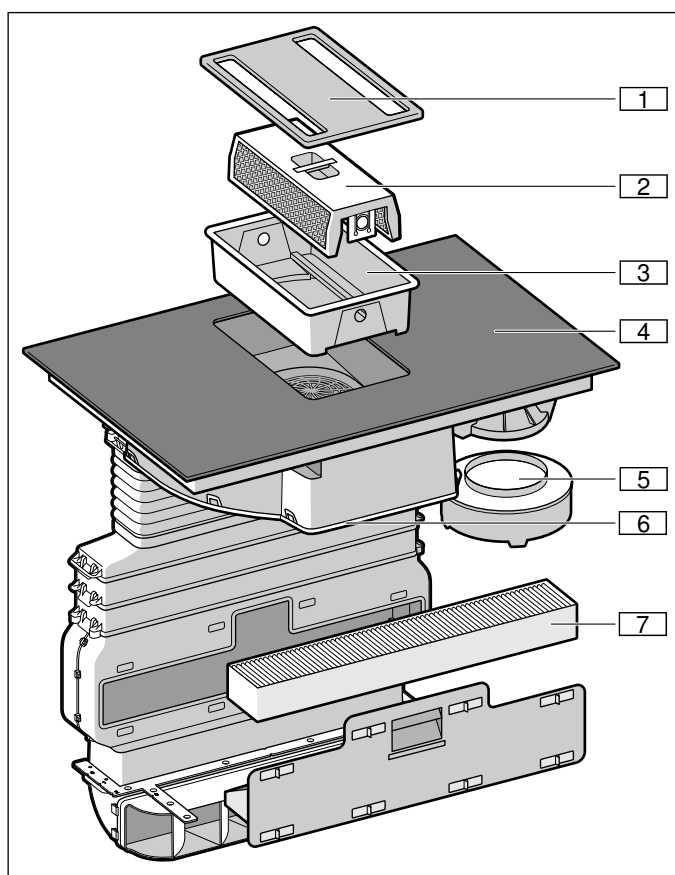
### Désactiver

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.

### Composants à nettoyer



N°	Caractérisation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Vitrocéramique
5	Réservoir de trop-plein
6	Capot de l'appareil
7	Filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recirculation de l'air)

### Remarques

- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter au bras et aux mains.

### Remarques

- N'utilisez pas de nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant utilisé.
- N'utiliser que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.

### Vitrocéramique

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

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle a suffisamment refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

Utilisez exclusivement des détergents 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
- de produits récurants
- de nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- d'éponges grattantes
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur

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

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre (réf. 00087670) approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

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

### Cadre de la table de cuisson

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

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

### Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.

Pour réduire les odeurs, nettoyez le capot du filtre et l'intérieur de la ventilation de plaque de cuisson après chaque cuisson. Si des aliments pénètrent dans le réservoir de trop-plein et le capot du boîtier, retirez et nettoyez ces derniers.

### Filtre à graisse métallique

Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson.

Les filtres à graisse métalliques doivent être nettoyés toutes les 30 heures de service mais une fois par mois.

#### **⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer si l'intervalle de nettoyage n'est pas respecté.

#### **Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.**

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

### Filtre à charbon actif

Les filtres à charbon actif doivent régulièrement être remplacés. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.



### Indicateur de saturation

En cas de saturation du filtre métallique à graisse ou du filtre à charbon actif, un signal sonore retentit après l'extinction de l'appareil.

Les symboles suivants s'allument dans le bandeau d'affichage :

- **Filtre à graisse métallique** : *F 10* est allumé
- **Filtre à charbon actif** : *F 11* est allumé
- **Filtre à graisse métallique et filtre à charbon actif** : *F 10* et *F 11* clignotent en alternance

C'est maintenant au plus tard qu'il faut nettoyer les filtres à graisse métallique ou les filtres à charbon actif. *F 10* ou *F 11* s'allume après l'extinction de l'appareil.

1. Effleurez le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
2. Si *F 11* est allumé, effleurez de nouveau le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

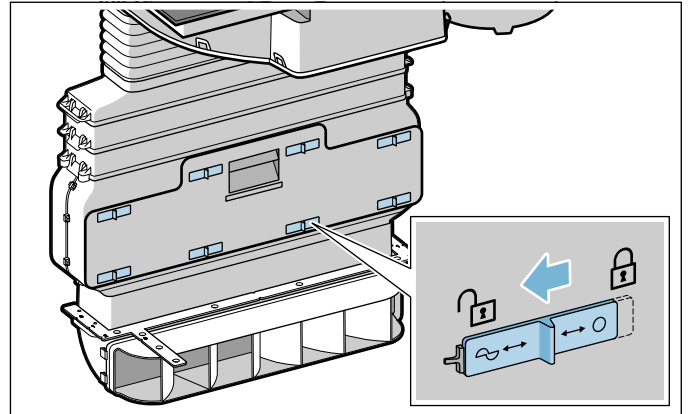
### Changement du filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recyclage)

Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Ils ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

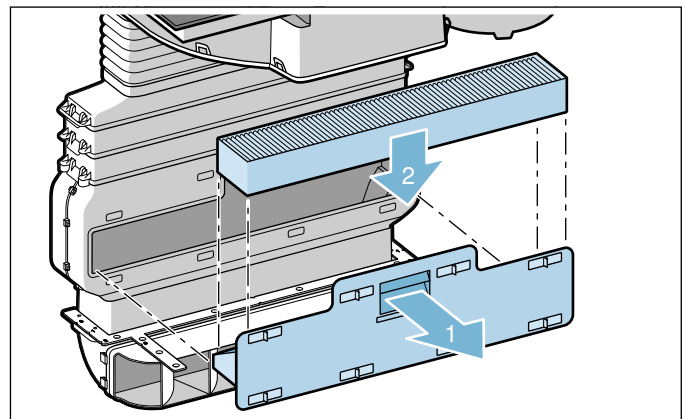
#### Remarques

- Le filtre à charbon actif n'est pas inclus dans la livraison. Vous pouvez acheter un filtre à charbon actif (réf. HEZ381700) dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé ni réactivé.
- Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.

1. Ouvrez tous les volets de fermeture du tiroir du meuble d'encastrement dans la gaine plate.



2. Ouvrez les tiroirs de la gaine plate et retirez le filtre à charbon actif.

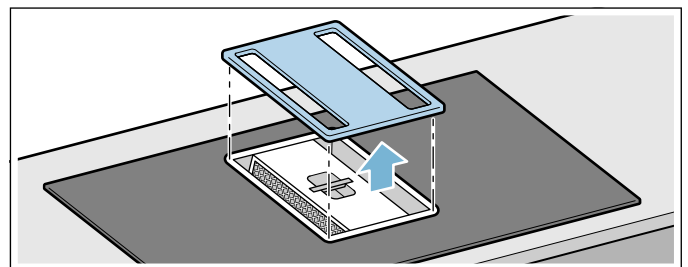


3. Mettez en place un nouveau filtre à charbon actif.
4. Fermez le tiroir de la gaine plate et fermez tous les volets de fermeture.

**Remarque :** Assurez-vous que tous les volets de fermeture sont correctement fermés. Sinon, des bruits peuvent apparaître et la puissance de la ventilation pourrait diminuer.

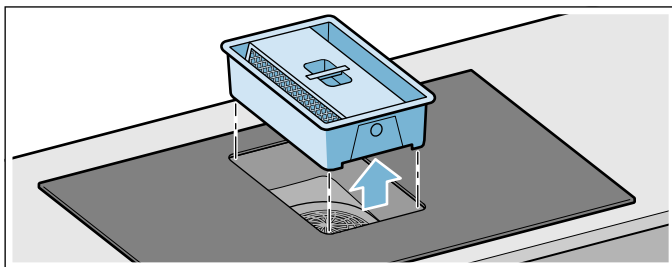
### Retirer le filtre métallique à graisse

1. Retirez le capot du filtre.



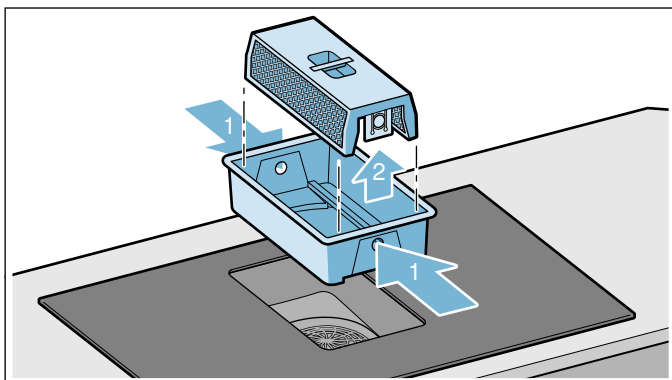
**Remarque :** assurez-vous que le capot du filtre ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

- Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



**Remarque :** la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.

- Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



- Si nécessaire, videz le réservoir.
- Nettoyez le filtre à graisse métallique et le capot des filtres.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après avoir démonté le filtre à graisse métallique.

**Remarque :** une formation de gouttelettes peut apparaître sur l'hélice du ventilateur. Cela est normal et provient de la condensation de la vapeur de cuisson. Il n'existe aucun risque de sécurité ni aucun risque d'endommagement. Les composants électriques de l'appareil sont protégés.

#### Nettoyer le capot du filtre, le récipient et l'intérieur de la ventilation de plaque de cuisson

- Retirez le capot du filtre et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide ou à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
- Si nécessaire, videz le réservoir.
- Nettoyer le récipient au lave-vaisselle ou à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297)
- Nettoyez l'intérieur de la ventilation de plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297).
- Remontez les éléments séchés une fois qu'ils sont nettoyés.

#### Nettoyer le filtre à graisse métallique

##### Remarques

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

##### À la main :

**Remarque :** En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311908). Vous pouvez le commander via la boutique en ligne.

- Trempez les filtres à graisse métalliques dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter les filtres à graisse métalliques.

##### Au lave-vaisselle :

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

#### Nettoyer le capot de l'appareil

- Si nécessaire, retirez le capot du boîtier sous l'appareil et nettoyez-le à l'aide d'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
- Remontez les éléments séchés une fois qu'ils sont nettoyés.



#### Mettez le filtre métallique à graisse en place.

- Remettez en place le récipient.
- Mettez le filtre métallique à graisse en place.  
**Remarque :** Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est correctement inséré. Sinon la ventilation ne fonctionne pas.
- Posez le capot du filtre.

#### Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages **F 10** et **F 11** cessent de clignoter.

**F 10** ou **F 11** s'allume après l'extinction de l'appareil.

- Effleurez le symbole .  
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
- Si **F 11** est allumé, effleurez de nouveau le symbole .  
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

## Nettoyer le réservoir de trop-plein

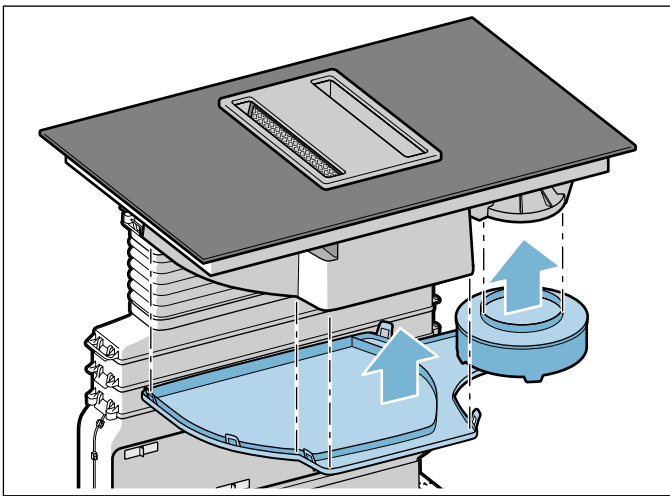
### Remarques

- Assurez-vous que l'alimentation au réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le capot du filtre, le filtre à graisse métallique et le réservoir.
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil par le haut, ils seront recueillis dans le réservoir de trop-plein. Dévissez et videz le réservoir de trop-plein. Si nécessaire, retirez le capot du boîtier.

1. Dévissez le réservoir de trop-plein à deux mains.

### Remarques

- Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.
- Si le filtre à graisse métallique et le réservoir sont démontés et que du liquide atteint l'appareil via la grille de ventilation, retirez le capot de l'appareil.



2. Videz le réservoir de trop-plein et le cas échéant, le capot de l'appareil, puis nettoyez-les.
3. Nettoyez le réservoir de trop-plein à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
4. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
5. Remettez en place le capot de l'appareil.

## Anomalies, que faire ?

### **Mise en garde – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

- Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appeler le service après-vente.

### **Mise en garde – Risque de brûlures !**

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appeler le service après-vente.

### **Mise en garde – Risque d'incendie !**

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appeler le service après-vente.

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. Plusieurs causes peuvent entraîner l'augmentation forte de la température 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	Anomalie	Solution
Aucune	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.
La ventilation ne fonctionne pas.	Le filtre à graisse métallique n'est pas correctement mis en place.	Mettez le filtre à graisse métallique correctement en place. → Page 39
	Le capteur de détection du filtre ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
La ventilation ne fonctionne pas.	Lorsque vous utilisez un contacteur de fenêtre, la ventilation est coupée du réseau en cas de fenêtre fermée.	Ouvrez la fenêtre sur laquelle le contacteur de fenêtre a été installé.
<b>F2</b>	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Patiencez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F2</b> s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F4</b>	Malgré la coupure par <b>F2</b> , l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Patiencez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F4</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F5</b> et le niveau de cuisson 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.	Retirez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F5</b> et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirez la casserole. Patiencez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F5</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F8</b>	Le foyer est resté trop longtemps allumé et a donc été coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
<b>F10</b>	Le filtre à graisse métallique est saturé.	Nettoyez le filtre à graisse métallique. → Page 39
<b>F11</b>	Le filtre à charbon actif est saturé.	Changez le filtre à charbon actif. → Page 39
<b>F10/F11</b>	L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.	Réinitialisez l'indicateur de saturation. → "Réinitialiser les indicateurs de saturation" à la page 41
<b>dE</b> Les foyers ne chauffent pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : pour ce faire, débranchez 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.

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.

## 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.

## 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)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
<b>Faire fondre du chocolat</b>					
Récipient : casserole					
Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Non
<b>Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles</b>					
Récipient : faitout					
<b>Potée aux lentilles selon DIN 44550</b>					
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
<b>Potée aux lentilles en boîte</b>					
par ex. lentilles aux saucisses Erasco:					
Température initiale : 20 °C					

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
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

### 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	9 <sup>2</sup>	env. 5:20	Non	1 1,3	Non
				<sup>1</sup> Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes	
		<sup>2</sup> Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse			
				<sup>3</sup> Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes 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 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	Non	2	Oui
				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 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	Non	2	Oui
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
<b>Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle</b>					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 7:30 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
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
<b>Cuire du riz</b>					
Récipient : faitout					
Température de l'eau : 20 °C					
Recette selon DIN 44550 :					
125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer 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
<b>Faire cuire des steaks de filet mignon de porc</b>					
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
<b>Faire cuire des crêpes épaisses</b>					
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
<b>Faire frire des frites surgelées</b>					
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

	<b>Sicurezza</b> . . . . .	<b>48</b>
	Avvertenze generali . . . . .	48
	Uso corretto . . . . .	48
	Limitazione di utilizzo . . . . .	48
	Utilizzo sicuro . . . . .	48
	<b>Prevenzione di danni materiali</b> . . . . .	<b>50</b>
	Panoramica dei danni più frequenti . . . . .	50
	<b>Tutela dell'ambiente e risparmio</b> . . . . .	<b>50</b>
	Smaltimento dell'imballaggio . . . . .	50
	Risparmio energetico . . . . .	50
	<b>Conoscere l'apparecchio</b> . . . . .	<b>51</b>
	Il nuovo apparecchio . . . . .	51
	Accessori speciali . . . . .	52
	Il pannello comandi . . . . .	52
	Le zone di cottura . . . . .	52
	Indicatore del calore residuo . . . . .	53
	Modalità di funzionamento per l'aspirazione . . . . .	53
	<b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> . . . . .	<b>53</b>
	Prima messa in funzione . . . . .	53
	<b>Uso dell'apparecchio</b> . . . . .	<b>54</b>
	Attivazione e disattivazione del piano cottura . . . . .	54
	Regolazione della zona di cottura . . . . .	54
	Attivazione e disattivazione dell'aspirazione . . . . .	54
	Livello intensivo . . . . .	55
	Avvio automatico . . . . .	55
	Funzione post-cottura . . . . .	55
	Tabella di cottura . . . . .	56
	<b>Funzione PowerBoost</b> . . . . .	<b>57</b>
	Attivazione della funzione Powerboost . . . . .	57
	Disattivazione della funzione Powerboost . . . . .	57
	<b>Sicurezza bambino</b> . . . . .	<b>57</b>
	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino . . . . .	57
	Sicurezza bambino automatica . . . . .	57
	<b>Funzioni durata</b> . . . . .	<b>57</b>
	Disattivazione automatica di una zona di cottura . . . . .	57
	Timer automatico . . . . .	58
	Contaminuti . . . . .	58
	<b>Spegnimento di sicurezza automatico</b> . . . . .	<b>58</b>
	<b>Protezione per la pulizia</b> . . . . .	<b>58</b>
	<b>Indicatore consumo di energia</b> . . . . .	<b>58</b>
	<b>Impostazioni di base</b> . . . . .	<b>59</b>
	Modifica delle impostazioni di base . . . . .	59
	<b>Pulizia</b> . . . . .	<b>60</b>
	Ai componenti da pulire . . . . .	60
	Vetroceramica . . . . .	60
	Telaio del piano di cottura . . . . .	60
	Aspirazione . . . . .	60
	Pulizia del serbatoio di raccolta . . . . .	63
	<b>Malfunzionamento, che fare?</b> . . . . .	<b>64</b>
	Messaggio di errore E negli indicatori . . . . .	64
	<b>Servizio assistenza clienti</b> . . . . .	<b>65</b>
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . . . .	65
	<b>Pietanze sperimentate</b> . . . . .	<b>66</b>

---

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**

## Sicurezza

Attenersi alle seguenti avvertenze di sicurezza.

### Avvertenze generali

- Leggere molto attentamente le istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### Uso corretto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

### Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

### Non utilizzare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.
- per aspirare sostanze e vapori pericolosi o esplosivi;
- per aspirare piccoli oggetti o liquidi.

### Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

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

### Utilizzo sicuro

#### **Avviso – Pericolo di soffocamento!**

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

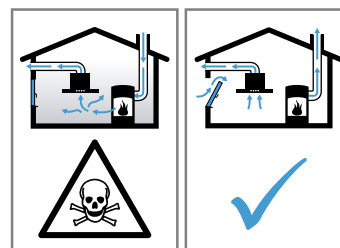
- Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- Vietare ai bambini di giocare con materiali di imballaggio.

#### **Avviso – Pericolo di intossicazione!**

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento. I focolari che dipendono dall'aria ambiente (peres. stufe a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) ricavano l'aria per la combustione dalla stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (peres. camino). Insieme al sistema di aspirazione attivato, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria: senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea la depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.



- È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità a estrazione d'aria viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.

- Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato l'apparecchio non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Questo è garantito se può affluire aria nella stanza necessaria alla combustione attraverso aperture non fisse, per es. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche. Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.
- Consultare in ogni caso lo spazzacamino che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.
- Se l'apparecchio è usato solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

### **⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!**

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio diventa molto caldo.

- Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- Monitorare il processo di cottura. Una processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

I depositi di grasso presenti negli appositi filtri possono incendiarsi.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- Pulire regolarmente il filtro grassi.
- Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare).

- L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

### **⚠️ Avviso – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e i suoi componenti tascabili si riscaldano, in particolare un telaio del piano di cottura eventualmente presente.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Il piano di cottura si riscalda ma l'indicatore non funziona.

- Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
  - Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.
- Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Se liquidi caldi penetrano nell'apparecchio, una volta raffreddatosi, procedere alla rimozione della copertura filtro, del filtro grassi metallico, del serbatoio di raccolta o della copertura dell'alloggiamento.

La copertura filtro diventa calda molto rapidamente sulle zone di cottura calde.

- Mai appoggiare la copertura filtro sulle zone di cottura.
- Mai appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla copertura filtro.

### **⚠️ Avviso – Pericolo di scarica elettrica!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
  - Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
  - Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.
- Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.

■ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondersi.

- Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

### **Avviso – Pericolo ferite!**

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.

## **Prevenzione di danni materiali**

### **Attenzione!**

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica.

- Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sul telaio del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cottura calde.

- Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

## **Panoramica dei danni più frequenti**

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di cibo	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Scheggiature	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

## **Tutela dell'ambiente e risparmio**

### **Smaltimento dell'imballaggio**

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### **Risparmio energetico**

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che è sovente maggiore del diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

Tornare il prima possibile a un livello di cottura più basso. Utilizzare un livello di cottura a fuoco lento adatto.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura.

- Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.

In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato.

- Gli odori si distribuiscono minormente nell'ambiente.

Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.

Arieggiare sufficientemente durante la cottura.

- L'apparecchio funziona in maniera più efficiente ed emette un livello di rumore ridotto.

Pulire o sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo.

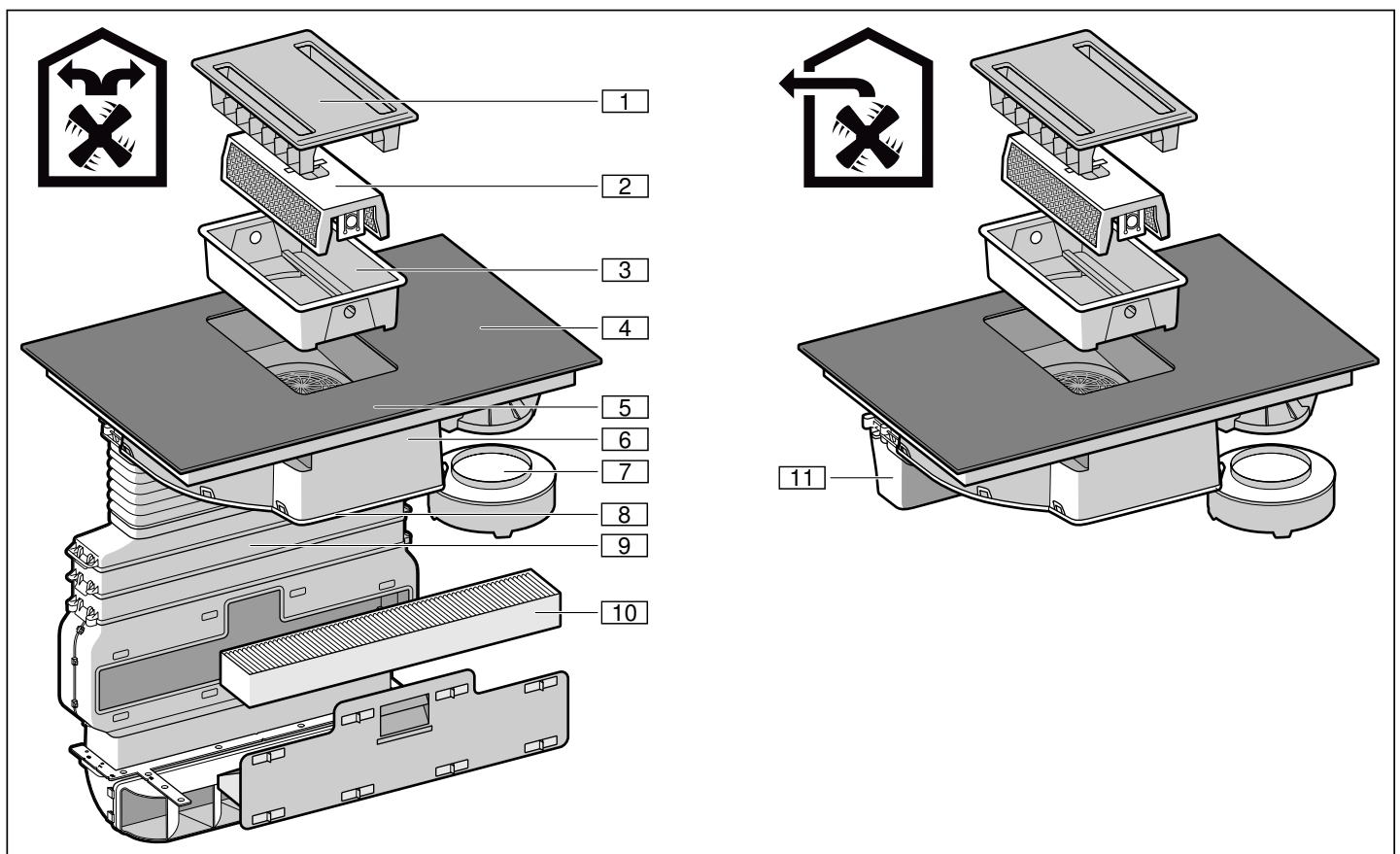
- L'efficacia dei filtri resta inalterata.

Le informazioni relative al prodotto a norma (UE) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

## 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 nuovo apparecchio

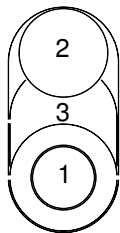


N.	Denominazione
1	Copertura filtro
2	Filtro antigrasso metallico
3	Contenitore
4	Piano cottura

N.	Denominazione
5	Pannello di comando
6	Alloggiamento della ventola
7	Serbatoio di raccolta
8	Copertura alloggiamento



## 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 pirofila piccola: combinazione di 1+3	Selezionare la zona di cottura 1 e toccare il simbolo . Il secondo circuito di riscaldamento si attiva. Toccare di nuovo il simbolo . La zona di cottura per pirofila piccola viene attivata. L'indicatore  si accende.	Pirofila piccola Teppanyaki piccolo
Zona di cottura per pirofila grande: combinazione di 1 + 3 + 2	Selezionare la zona di cottura 1 o 2 e toccare il simbolo . La zona di cottura per pirofila grande viene attivata. L'indicatore  si accende.	Pirofila grande Teppanyaki grande Piastra grill grande

La zona di cottura per pirofila 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 pirofila grande, il teppanyaki o la piastra grill: sulla zona di cottura per pirofila 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.

## Modalità di funzionamento per l'aspirazione

Questo apparecchio può essere impiegato con il funzionamento a estrazione o a ricircolo d'aria.

## Modalità aspirazione



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro per grassi e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.

Se l'aria esausta viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare una cassetta murale telescopica.

## Funzionamento a ricircolo d'aria



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro a grassi metallico e un filtro a carbone attivo e quindi reimpressa nella cucina.

**Avvertenza:** Per catturare gli odori nel funzionamento a ricircolo d'aria, è necessario installare un filtro a carbone attivo. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con funzionamento a ricircolo d'aria sono indicate nell'opuscolo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso il commercio specializzato, tramite il servizio clienti o il punto vendita on-line.



## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Fare attenzione alle seguenti avvertenze prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta:

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario eseguire alcune impostazioni.

## Prima messa in funzione

**Avvertenza:** Alla consegna l'apparecchio è impostato sul funzionamento a ricircolo d'aria.

Impostazioni possibili:

- In caso di funzionamento a ricircolo d'aria, con l'indicazione viene impostato il valore (impostazioni di fabbrica).
- In caso di modalità a estrazione d'aria con l'indicazione viene impostato il valore .

Per commutare l'apparecchio al funzionamento a estrazione d'aria, vedere → "Impostazioni di base" a pagina 60.

## Uso dell'apparecchio



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


Accendere il sistema di aspirazione prima di iniziare la cottura e spegnerlo solo pochi minuti dopo il termine della cottura. In questo modo il vapore di cottura viene aspirato in modo efficace.

Non azionare mai l'apparecchio senza contenitore, filtro grassi metallico e copertura filtro.

### Attivazione e disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva dall'interruttore principale.

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

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

#### Avvertenze

- Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 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.
- L'aspirazione deve essere disattivata separatamente. → "Disattivazione dell'aspirazione" a pagina 56

### Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.




Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

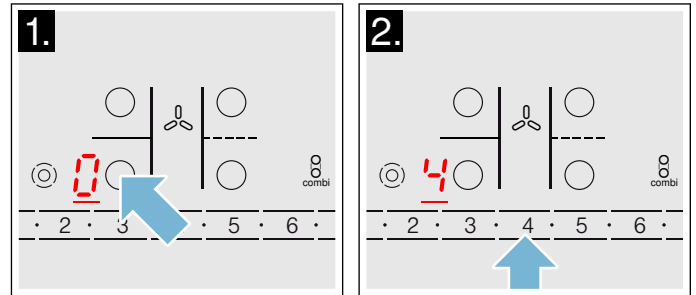
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato nel campo di regolazione con il simbolo •.

#### Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo  per selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore dei livelli di cottura compare , sotto l'indicatore dei livelli di cottura compare .


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



#### Modifica del livello di cottura

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

#### Disattivazione della zona di cottura

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

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

### Attivazione e disattivazione dell'aspirazione

Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.



Se non è disponibile nessun filtro grassi metallico l'aspirazione non può essere accesa. Inserire il filtro grassi metallico. Le funzioni dei piani cottura sono disponibili anche senza filtro grassi metallico. → "Pulizia" a pagina 68

Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla copertura filtro. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.

In caso venga impiegata una stoviglia alta, può non essere garantita una prestazione dell'aspirazione ottimale. La prestazione dell'aspirazione può essere migliorata appoggiando in obliquo un coperchio.

#### Attivazione dell'aspirazione

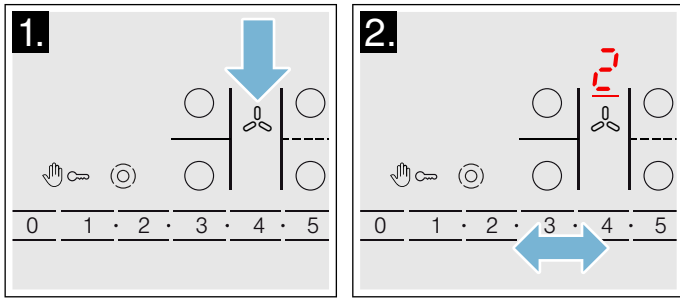
Se il sistema di aspirazione non può essere acceso, inserire correttamente il filtro grassi metallico.

1. Toccare il simbolo . L'aspirazione parte dal livello di potenza . Viene visualizzato il livello di potenza impostato.

#### Avvertenze

- I livelli di cottura non possono essere modificati durante l'impostazione del livello di potenza dell'aspirazione.
- Durante un periodo di alcuni secondi è possibile selezionare un livello di potenza per l'aspirazione. Successivamente il campo di regolazione può essere riutilizzato per l'impostazione dei livelli di cottura.

- Sul campo di regolazione selezionare il livello di potenza desiderata.  
Viene visualizzato il livello di potenza impostato.



- Per impostare un altro livello di potenza, toccare il simbolo e selezionare sul campo di regolazione il livello di potenza desiderato.  
Viene visualizzato il livello di potenza impostato.

### Disattivazione dell'aspirazione

Se si desidera spegnere l'apparecchio, toccare il simbolo . Se si desidera solo spegnere l'aspirazione, procedere come segue:

- Toccare il simbolo .
- Nel campo di regolazione selezionare il simbolo .
- Toccare il simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.

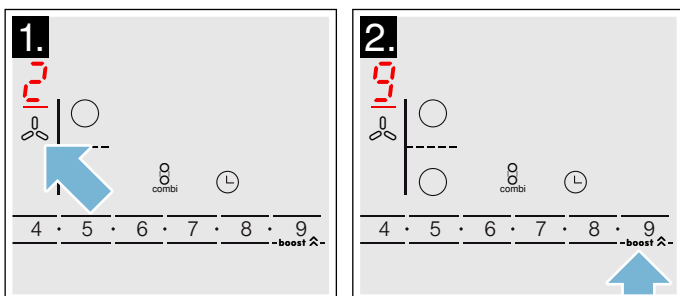
**Avvertenza:** Sulla base delle impostazioni di base selezionate, dopo lo spegnimento dell'apparecchio si avvia il post-funzionamento.

### Livello intensivo

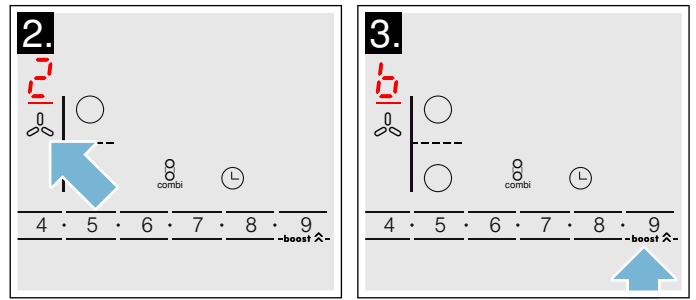
Se si formano odori forti o in caso di eccessivo vapore, attivare il livello intensivo. A tal proposito l'aspirazione viene attivata al massimo della potenza per un tempo ridotto, al termine del quale la cappa passa autonomamente a un livello inferiore.

### Attivazione

- Toccare il simbolo .  
Sul campo degli indicatori viene visualizzato il simbolo , la linea sotto il livello di potenza si illumina.
- Toccare il simbolo **boost** .  
Sul campo degli indicatori compare . La linea sotto il simbolo si accende. Il livello di aspirazione è attivato.



- Oppure: toccare due volte il simbolo **boost** .  
Sul campo degli indicatori compare . La linea sotto il simbolo si accende. Il livello intensivo è attivato.



**Avvertenza:** Dopo 8 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza .

### Disattivazione

- Toccare il simbolo .
- Impostare dal campo di regolazione il livello di potenza o un altro livello di potenza.

### Avvio automatico

In funzione delle impostazioni di base selezionate sono possibili le seguenti opzioni, non appena viene scelto il livello di potenza di un'area di cottura:

- L'aspirazione non si avvia.
- L'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.

Nelle impostazioni di base scegliere l'opzione desiderata. → "Impostazioni di base" a pagina 60

### Funzione post-cottura

Grazie al post-funzionamento dopo lo spegnimento, l'aspirazione da piano continua a funzionare per alcuni minuti. In questo modo viene rimosso il vapore ancora presente. Poi il sistema di aspirazione si spegne automaticamente.

Nelle impostazioni di base (→ Pagina 60) possono essere selezionate le seguenti opzioni per il post-funzionamento:

- Disattivazione post-funzionamento
- Attivazione del post-funzionamento per una durata stabilita in un livello di potenza definito

**Avvertenza:** Il post-funzionamento si avvia soltanto se almeno una zona di cottura è stata attiva per almeno un minuto.

### Disattivazione

Toccare il simbolo .

Il post-funzionamento viene subito terminato.

Se è presente una delle seguenti condizioni, il post-funzionamento viene disattivato.

- Il periodo di post-funzionamento è trascorso.
- L'apparecchio viene nuovamente acceso.

## 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 49* troverete dei consigli su come cucinare risparmiando energia.

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Fondere</b>		
Cioccolato, glassa	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
<b>Riscaldare e mantenere caldo</b>		
Minestra (ad es. minestra di lentichie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Scaldare le salsicce in acqua**	3-4	-
<b>Scongelare e riscaldare</b>		
Spinaci, surgelati	2.-3.	10-20 min.
Gulasch, surgelato	2.-3.	20-30 min.
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Canederli, gnocchi	4.-5.*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1.-2.	35-45 min.
Patate lesse	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Zuppe, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdura	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-

\* Prosecuzione della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

\*\*\* Girare di frequente

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Stufare</b>		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.-3.	50-60 min.
<b>Cottura arrosto con poco olio**</b>		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata***	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Petto di pollo/tacchino, surgelato***	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce, 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.-8.	15-20 min.
Piatti misti saltati in padella, surgelati	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3.-4.	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
<b>Friggere (friggere 150-200 g a porzione progressivamente in 1-2 l di olio**)</b>		
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























