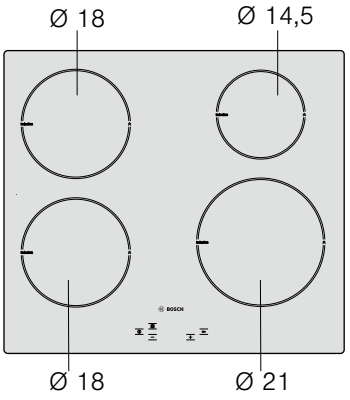
PIE6..Q1.., PIL8..Q1..
Kochfeld
Kookplaat
Table de cuisson
Piano di cottura

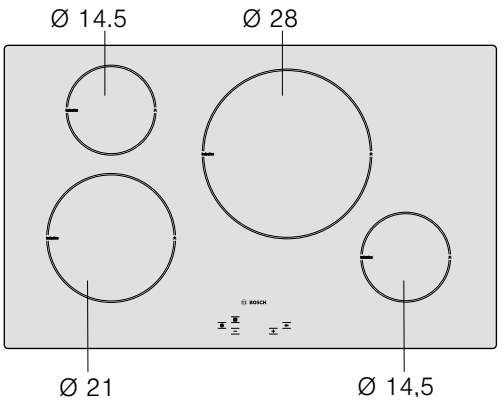
BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung 2
[nl] Gebruiksaanwijzing 13
[fr] Mode d'emploi 24
[it] Istruzioni per l'uso 35

PIE6..Q1..



PIL8..Q1..



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 2
Ursachen für Schäden ... 5
Umweltschutz ... 5
Umweltgerecht entsorgen ... 5
Tipps zum Energiesparen ... 5
Induktionskochen ... 5
Vorteile beim Induktionskochen ... 5
Geeignete Kochgefäße ... 5
Das Gerät kennen lernen ... 6
Bedienfeld ... 6
Die Kochstellen ... 7
Restwärmeanzeige ... 7
Kochfeld einstellen ... 7
Das Kochfeld ein- und ausschalten ... 7
Kochstelle einrichten ... 7
Kochtabelle ... 8
Kindersicherung ... 9
Kindersicherung ein- und ausschalten ... 9
Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten ... 9
Powerboost-Funktion ... 9
Gebrauchseinschränkungen ... 9
Einschalten ... 9
Ausschalten ... 9
Grundeinstellungen ... 10
Zugang zu den Grundeinstellungen ... 10
Reinigung und Pflege ... 11
Kochfeld ... 11
Kochfeldrahmen ... 11
Betriebsstörungen beheben ... 11
Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes ... 12
Kundendienst ... 12

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.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

⚠ Sicherheitshinweise

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

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

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

Elektromagnetische Gefahren!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Abblättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen

Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch. Mit einem Glasdeckel kann das Gericht auch bei geschlossenem Deckel kontrolliert werden.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Andernfalls kann es zu Energieverschwendung kommen. Beachten Sie: Der Hersteller gibt meist den oberen Durchmesser des Kochgefäßes an. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.

Bei großen Kochgefäßen mit einer im Durchmesser kleineren ferromagnetischen Fläche, wird nur diese ferromagnetische Fläche heiß. Es ist also möglich, dass die Wärmeverteilung hier nicht gleichmäßig erfolgt.

Kochgefäße, die Aluminiumteile im Boden haben, haben eine verringerte ferromagnetische Fläche, weswegen die zugeführte Hitze geringer sein oder das Kochgefäß eventuell gar nicht erkannt werden kann.

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

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichboden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion “Ausschaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

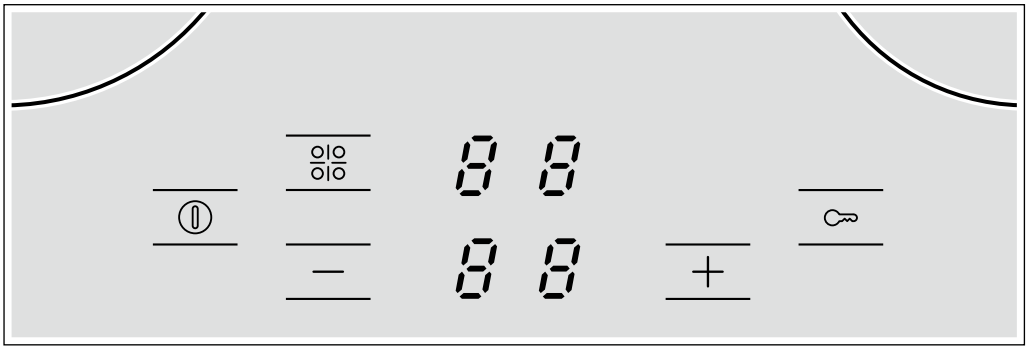
Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßangaben.

Bedienfeld



Bedienflächen	Funktion
⏻	Hauptschalter
⁘	Kochstelle auswählen
−/+	Kochstufe auswählen
⊶	Kindersicherung

Anzeigen	
1-9	Kochstufen
H	Restwärme
b	Powerboost-Funktion

Bedienflächen

Wenn Sie auf ein Symbol drücken, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Symbole gleichzeitig drücken. Dadurch kann das Programmierfeld bei übergelaufenem Gargut gereinigt werden.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	ein- und ausschalten
◯ Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
⊂⊃ Bratzone	Die Zone schaltet sich bei Benutzung eines Kochgefäßes mit einem Boden gleicher Größe wie die Außenzone automatisch ein.
Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt “Geeignetes Kochgeschirr".	

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige H, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet H, solange die Kochstelle warm ist.

Bei Entfernen des Kochgefäßes vor Ausschalten der Kochstelle erscheinen abwechselnd die Anzeige H und die ausgewählte Kochstufe.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

Einschalten: Auf das Symbol ⏼ drücken. Die Anzeige neben dem Hauptschalter und die Anzeigen 0 leuchten auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Auf das Symbol ⏼ drücken, bis die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

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

Kochstelle einrichten

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung.

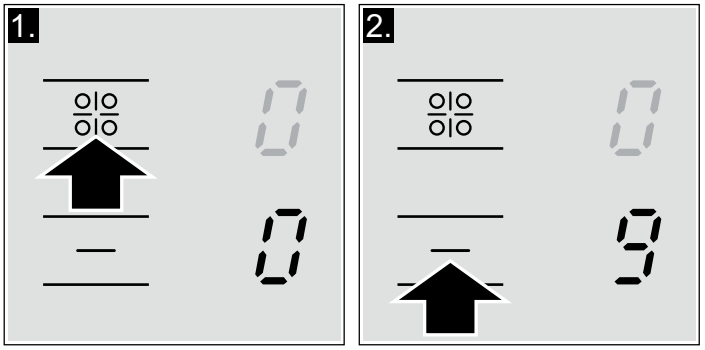
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol ⁰|⁰ mehrmals drücken, bis die Anzeige 0 für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet.
2. Drücken Sie in den nächsten 5 Sekunden das Symbol **+** oder **-**. Die Grundeinstellung wird angezeigt:
   Symbol **+** Kochstufe 1
   Symbol **-** Kochstufe 9



3. Kochstufe ändern: Kochstelle auswählen und das Symbol **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten.

Kochstelle auswählen und anschließend auf das Symbol **+** oder **-** drücken, bis 0 erscheint.

Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochzone steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

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

Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

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

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

	Leistungsstufe	Garzeit in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Aufheizen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Tiefgekühlter Spinat	2.-3.	5-15 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	2.-3.	20-30 Min.
Auf kleiner Flamme kochen und garen		
Kartoffelklöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weiße Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dampfgaren, Anbraten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.	7-20 Min.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3.-4.	50-60 Min.
Schmoren / Braten mit wenig Öl**		
Filet, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
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.
Tiefgekühlter, panierter Fisch, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelett	3.-4.	nacheinander frittieren
Spiegelei	5-6	3-6 Min.

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

	Leistungsstufe	Garzeit in Minuten
Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9	nacheinander frittieren
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	
Fleischbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7	
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5	

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol ⊂ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige neben dem Symbol ⊂ leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun blockiert.

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

Hinweis: Die Kindersicherung kann sich versehentlich durch beim Reinigen verschüttetes Wasser, übergelaufene Lebensmittel oder auf dem Symbol ⊂ liegende Gegenstände ein- und ausschalten.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

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

Ein- und Ausschalten

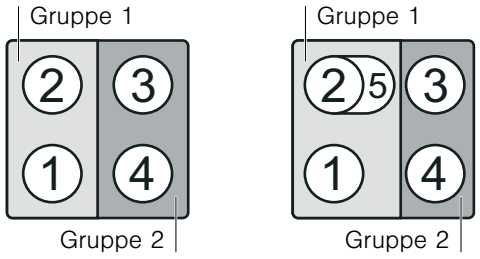
Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

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

Gebrauchseinschränkungen

Diese Funktion kann für alle Kochstellen immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle b und 9; Anschließend wird die Kochstufe 9 automatisch eingestellt.



Einschalten

1. Gewünschte Kochstufe 9 auswählen.
2. Das Symbol **+** drücken. In der Anzeige der Kochstelle wird b angezeigt.

Die Funktion ist nun eingestellt.

Ausschalten

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Auf das Symbol **-** drücken. Die b erlischt und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe 9 zurück.

   Die Powerboost-Funktion ist nun deaktiviert.

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

Grundeinstellungen.

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

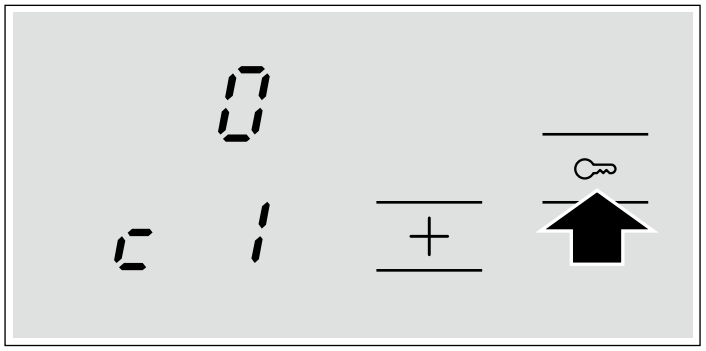
Anzeige	Funktion
c 1	**Ständige Kindersicherung**
	0 AUS.*
	1 EIN.
c2	**Signaltöne**
	0 Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.
	1 Nur Bestätigungssignal ist ausgeschaltet.
	2 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c5	**Betriebsdauerbegrenzung**
	0 Grundeinstellung: nach 1-10 Stunden ausschalten.*
	1 Die Betriebsdauer der Grundeinstellung wird auf die Hälfte reduziert: nach 0,5 - 5 Stunden ausschalten.
	2 Die Betriebsdauer der Grundeinstellung wird auf ein Viertel reduziert: nach 0,25 - 2,5 Stunden ausschalten.
c7	**Funktion Power-Management**
	0 = AUS.*
	1 = 1000 W Mindestleistung.
	1 = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds
c0	**Zu den Grundeinstellungen zurückkehren**
	0 Persönliche Einstellungen.*
	1 Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.

*Werkseinstellung

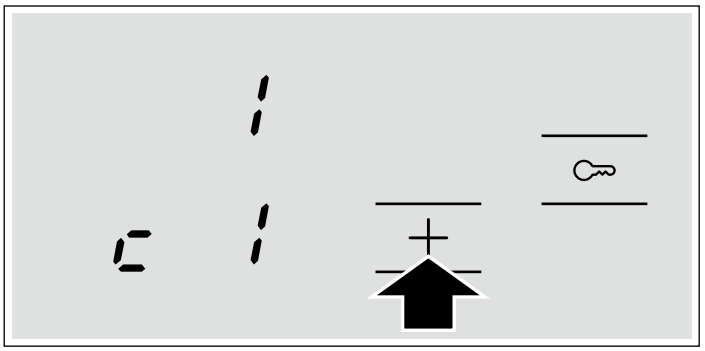
Zugang zu den Grundeinstellungen

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol ⊶ berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.
   In den unteren Anzeigen erscheint c 1.



3. Das Symbol ⊶ berühren, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen **+** und **-** auswählen. Der Wert erscheint in der oberen rechten Anzeige.



5. Symbol ⊶ erneut berühren, bis ein Signal zur Bestätigung ertönt. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.

2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

⚠ Verletzungsgefahr!!

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Betriebsstörungen beheben

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

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät gemäß Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl / d + Zahl / E + Zahl /	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F0/F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
F8	Das Kochfeld war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Betriebsdauerbegrenzung wurde aktiviert. Drücken Sie auf irgendein Symbol auf dem Bedienfeld. Die Anzeige schaltet sich aus. Sie können das Kochfeld nun wieder einschalten.
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2/U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

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

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

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

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß eingefüllt wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch immer zu heiß ist.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

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 Hausgerät ausgerüstet sind.

nl Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften ... 13
Oorzaken van schade ... 16
Bescherming van het milieu ... 16
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier ... 16
Tips om energie te besparen ... 16
Koken op Inductie ... 16
Voordelen van het Koken op Inductie ... 16
Geschikte pannen ... 16
Het apparaat leren kennen ... 17
Het bedieningspaneel ... 17
De kookzones ... 18
Restwarmte-indicator ... 18
Programmeren van de kookplaat ... 18
De kookplaat in- en uitschakelen ... 18
Afstellen van de kookzone ... 18
Kooktabel ... 19
Kinderslot ... 20
Het kinderslot activeren en deactiveren ... 20
Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen ... 20
Functie Powerboost ... 20
Gebruiksbeperkingen ... 20
Activeren ... 20
Deactiveren ... 20
Basisinstellingen ... 21
Toegang tot de basisinstellingen ... 21
Onderhoud en reiniging ... 22
Kookplaat ... 22
Omlijsting van de kookplaat ... 22
Repareren van storingen ... 22
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat ... 23
Servicedienst ... 23

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en de omgeving ervan worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

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

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

Elektromagnetische gevaren!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

Gevaar voor beschadiging!

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

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

Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Algemeen overzicht

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

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

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier

Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het hergebruik van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. In het tegenovergestelde geval kan energieverspilling ontstaan. Opgelet: De fabrikant duidt gewoonlijk de grootste diameter van de pan aan. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere vermogensstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

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

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Andere pannen die geschikt zijn voor inductie

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

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

De recipiënten met aluminiumzones in de bodem, reduceren de ferromagnetische zone en bijgevolg zal er minder warmte worden verdeeld en kunnen zich detectieproblemen voordoen.

Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan aangepast is aan de maat van de kookzone. Als de pan in de kookzone niet wordt gedetecteerd,controleer dan in de zone met een wat kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

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

Kenmerken van de bodem van de pan

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

Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

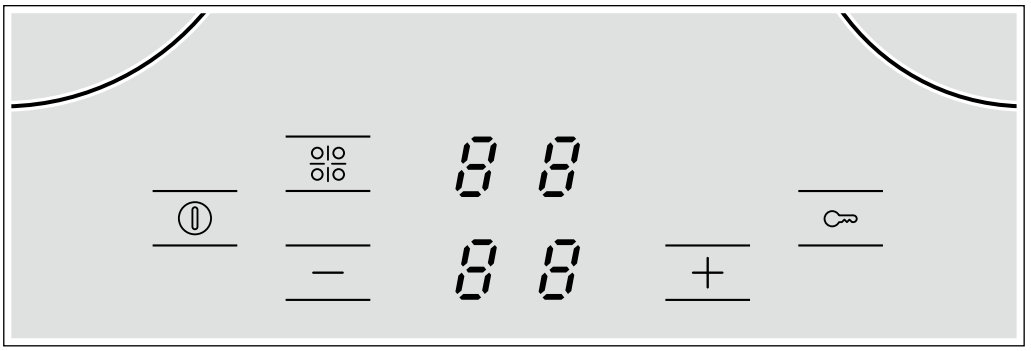
Pandetectie

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

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op *pagina 2* staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedienings-vlakken	Functie
⏻	Hoofdschakelaar
⊙⊙ ⊙⊙	De kookzone selecteren
−/+	De vermogensstand selecteren
⊶	Kinderslot

Indicatoren	
1-9	Vermogensstanden

Indicatoren	
H	Restwarmte
b	Functie Powerboost

Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

- De instellingen wijzigen niet als er verschillende symbolen tegelijk aangeraakt worden. Hierdoor kan de programmeerzone worden gereinigd in geval van gemorst voedsel.
- Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
◯ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
⌀ Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone.
Gebruik enkel pannen die geschikt zijn voor koken op inductie, zie hoofdstuk “Geschikte pannen".	

Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator H op elke kookzone die toont welke kookplaten warm zijn. Vermijd om de kookzones aan te raken waarvan deze indicator nog brandt.

Ook als de kookplaat uitgeschakeld is, zal H blijven branden zolang de kookzone nog warm is.

Als de pan verwijderd wordt voor de kookplaat uitgeschakeld is, zal afwisselend de indicatie H en de geselecteerde vermogensstand verschijnen.

Programmeren van de kookplaat

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

De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Voor het inschakelen: druk op het symbool ⏻. De indicator naast de hoofdschakelaar gaat branden en de indicators 0 gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Voor het uitschakelen: druk op het symbool⏻ tot de indicators doven. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzing: De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als alle kookzones meer dan 20 seconden lang uitgeschakeld zijn.

Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen **+** en **-**.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

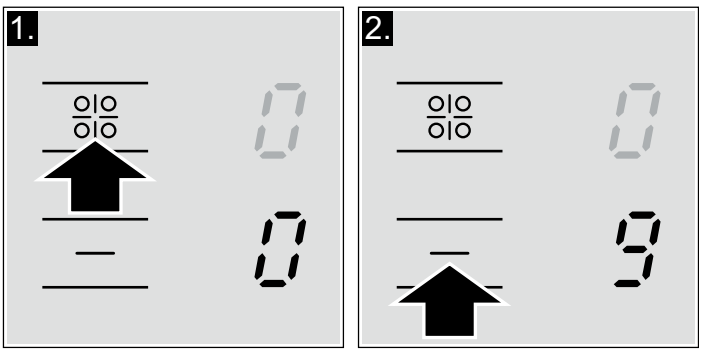
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

De vermogensstand aanpassen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk meerdere keren op het symbool ⁰|⁰ tot de indicator 0 van de gewenste kookzone brandt.
2. Druk binnen de 5 seconden op het symbool **+** of **-**. De basisinstelling wordt weergegeven:
   Symbool **+** vermogensstand 1
   Symbool **-** vermogensstand 9



3. Wijzigen van de vermogensstand: selecteer de kookzone en druk op het symbool **+** of **-** tot de gewenste vermogensstand verschijnt.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool **+** of **-** tot 0 verschijnt.

De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzing: Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de gekozen kookstand beginnen knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In de volgende tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

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

De vermogensstanden beïnvloeden het kookresultaat.

Roer puree, gebonden soep en dikke sauzen af en toe om tijdens het opwarmen.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

	Vermogensstand	Kooktijd in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Verhitten en warmhouden		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes verhit in water**	3-4	-
Ontdooien en verhitten		
Diepvriesspinazie	2.-3.	5-15 min.
Diepvriesgoulash	2.-3.	20-30 min.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken		
Aardappel-gehaktballen	4.-5.*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	25-35 min.
Aardappelen in de schil	4-5	25-30 min.
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60 min.
Groenten	2.-3.	10-20 min.
Diepvriesgroenten	3.-4.	7-20 min.
Koken met de snelkookpan	4.-5.	-
Sudderen		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3.-4.	50-60 min.
Braden / Frituren met een beetje olie**		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min.
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min.
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min.
Biefstuk (3 cm dikte)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dikte)	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks	6-7	8-12 min.
Garnalen en steurgarnalen	7-8	4-10 min.
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	een portie na de andere frituren
Omelet	3.-4.	een portie na de andere frituren
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

	Vermogensstand	Kooktijd in minuten
Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bv. frites, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7	
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

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

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: druk het symbool ⊂ gedurende circa 4 seconden in. De indicator naast het symbool ⊂ gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: druk het symbool ⊂ gedurende circa 4 seconden in. De blokkering is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Het kinderslot kan per vergissing geactiveerd of gedeactiveerd worden door water tijdens de reiniging, door overgelopen voedsel, of door de aanwezigheid van voorwerpen op het symbool. ⊂

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

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

Activeren en deactiveren

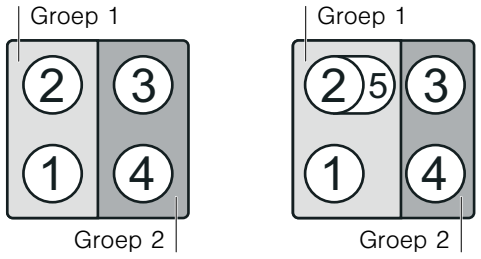
Zie paragraaf “Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand 9 wordt gebruikt.

Gebruiksbeperkingen

Deze functie zal beschikbaar zijn in alle kookzones zo lang de andere zone van dezelfde groep niet in werking is (zie afbeelding). Zo niet, dan knippert op de visuele indicator de geselecteerde kookzone b y 9; vervolgens wordt de kookstand automatisch aangepast 9.



Activeren

1. Selecteer de vermogensstand 9.
2. Druk op het symbool **+**. De visuele indicator van de kookzone gaat branden b.

De functie is nu geactiveerd.

Deactiveren

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **-**. De b zal niet meer zichtbaar zijn en de kookzone keert terug naar de vermogensstand 9.
   De Powerboost-functie is nu gedeactiveerd.

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

Basisinstellingen.

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen aangepast worden aan de behoeften van de gebruiker.

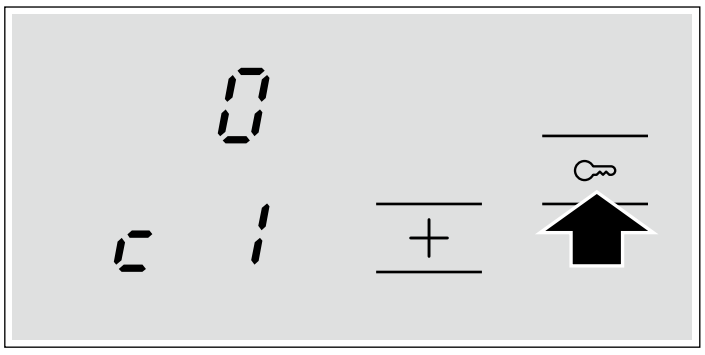
Indicator	Functie
c 1	**Permanent kinderslot**
	0 Gedeactiveerd.*
	1 Geactiveerd.
c2	**Akoestische signalen**
	0 Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd.
	1 Alleen bevestigingssignaal gedeactiveerd.
	2 Alle signalen zijn geactiveerd.*
c5	**Automatische tijdslimiet**
	0 Basisinstelling uitschakelen na 1-10 uur.*
	1 De tijd van de basisinstelling wordt tot de helft gereduceerd: uitschakelen na 0,5 - 5 uur.
	2 De tijd van de basisinstelling wordt tot een kwart gereduceerd: uitschakelen na 0,25 - 2,5 uur.
c7	**Functie Power-Management**
	0 = Gedeactiveerd.*
	1 = 1000 W minimumvermogen.
	1 = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 of 9. = maximumvermogen van de plaat.
c0	**Terug naar de standaardinstellingen**
	0 Persoonlijke instellingen.*
	1 Terug naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

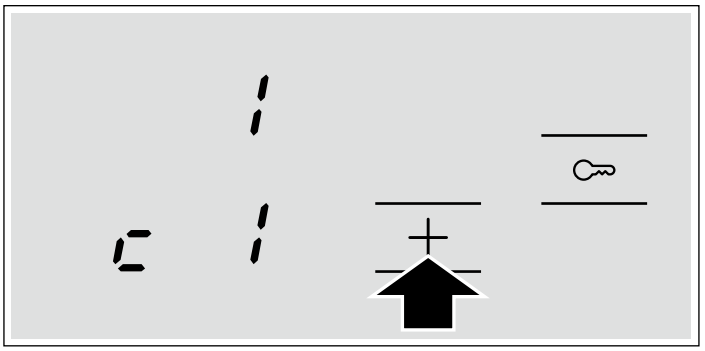
Voer onderstaande stappen uit:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool ⊶ tot een signaal ter bevestiging weerklinkt.



Op de onderste visuele indicatoren verschijnt c 1.

3. Druk op symbool ⊶ tot de indicator van de gewenste functie weergegeven wordt.
4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen + **en -**. Deze wordt getoond op de visuele indicator rechts boven.



5. Druk opnieuw op het symbool ⊶ tot een signaal ter bevestiging weerklinkt. De instellingen zijn op de juiste wijze opgeslagen.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

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

Kookplaat

Reiniging

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

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

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

1. Verwijder het beschermkapje van de schraper
2. Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

⚠ Risico op verwondingen!

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Repareren van storingen

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

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
Er + nummer / d + nummer / E + nummer /	Storing in het elektronische systeem.	Koppel de kookplaat af van het stroomnet. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
F0/F9	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Koppel de kookplaat af van het stroomnet. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
F8	De kookzone heeft te lang op een hoog vermogen en ononderbroken gewerkt.	De automatische tijdlimiet is geactiveerd. Druk op een willekeurig symbool op het bedieningspaneel. De indicator is gedoofd. U kunt de kookplaat al opnieuw aanschakelen.
U1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2/U3	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat terug aan.

Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

Een diep gezoem zoals in een transformator

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

Een laag fluitend geluid

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

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

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

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende kookstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

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

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

fr Table des matières

Consignes de sécurité ... **24**
Causes des dommages ... 27
Protection de l'environnement ... **27**
Elimination des déchets en respectant l'environnement ... 27
Conseils pour économiser l'énergie ... 27
La cuisson par induction ... **27**
Avantages de la cuisson par induction ... 27
Récipients appropriés ... 27
Se familiariser avec l'appareil ... **28**
Le bandeau de commande ... 28
Les zones de cuisson ... 29
Indicateur de chaleur résiduelle ... 29
Programmer la plaque de cuisson ... **29**
Éteindre et allumer la plaque de cuisson ... 29
Régler la zone de cuisson ... 29
Tableau de cuisson ... 30
Sécurité-enfants ... **31**
Activer et désactiver la sécurité-enfants ... 31
Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente ... 31
Fonction Powerboost ... **31**
Limitations d'utilisation ... 31
Activer ... 31
Désactiver ... 31
Réglages de base ... **32**
Accéder aux réglages de base ... 32
Soins et nettoyage ... **33**
Plaque de cuisson ... 33
Cadre de la plaque de cuisson ... 33
Réparer les pannes ... **33**
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil ... 34
Service après-vente ... **34**

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

⚠ Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

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

Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

Risque de panne !

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

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

Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Elimination des déchets en respectant l'environnement

Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen

Conseils pour économiser l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients avec une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observer : En général, le fabriquant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner une allure plus faible.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.

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

Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la chaleur produite peut donc être moins importante ou il peut y avoir des problèmes de détection.

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

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

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

Absence de récipient ou taille non adaptée

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

Récipients vides ou à fond mince

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

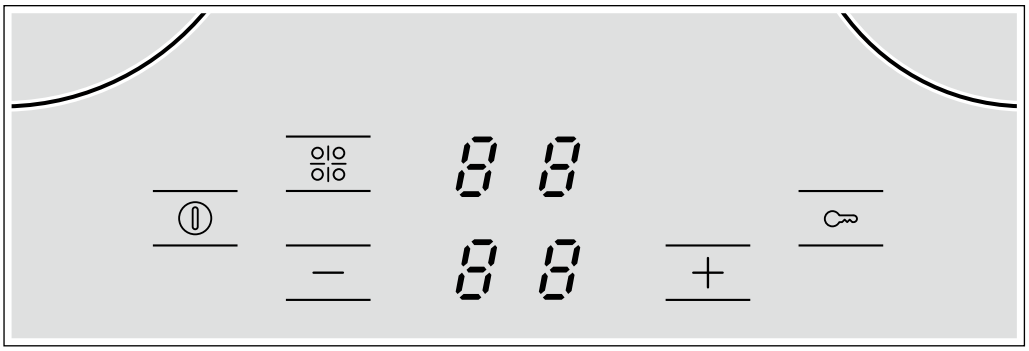
Détection d'un récipient

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

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la *page 2* figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	Fonction
⏻	Interrupteur principal
⊙|⊙ / ⊙|⊙	Sélectionner la zone de cuisson
−/+	Sélectionner le niveau de puissance
⊶	Sécurité-enfants

Témoins	
1-9	Niveaux de puissance

Témoins	
H	Chaleur résiduelle
b	Fonction Powerboost

Surfaces de commande

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

Remarques

- Les réglages ne sont pas affectés si l'on appuie sur plusieurs touches simultanément. Cela permet de nettoyer la zone de programmation dans le cas où des aliments déborderaient.
- Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
◯ Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
⊂⊃ Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".	

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle H dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Eviter de toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication.

Même si la zone est éteinte, la H restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication H et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront alternativement.

Programmer la plaque de cuisson

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

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

Pour allumer : appuyer sur le symbole ⏻. L'indicateur situé à côté de l'interrupteur principal et les indicateurs 0 s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Pour éteindre : appuyer sur le symbole ⏻ jusqu'à ce que les indicateurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement éteinte quand toutes les zones de cuisson restent inactives plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

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

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

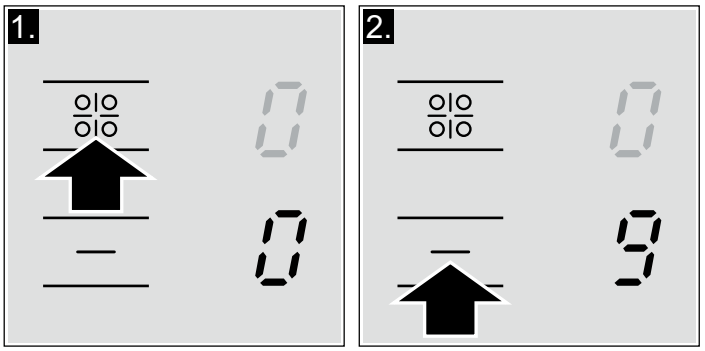
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puisssance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Régler le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole ⊙|⊙ ⊙|⊙ jusqu'à ce que l'indicateur 0 s'éclaire sur la zone de cuisson souhaitée.
2. Dans les 5 secondes suivantes, appuyer sur le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base s'affiche :
   Symbole **+** niveau de puissance 1
   Symbole **-** niveau de puissance 9



3. Modifier le niveau de puissance : sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à voir apparaître le niveau de puissance souhaité.

Eteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à voir apparaître 0.

La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarque : Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent de l'allure, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Les allures influent sur le résultat de la cuisson.

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

Utiliser l'allure 9 en début de cuisson.

	Allure	**Durée de la cuisson, en minutes**
Faire fondre		
Chocolat, nappage au chocolat, beurre, miel	1-1.	-
Gélatine	1-1.	-
Réchauffer et garder au chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15 min.
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min.
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Boulettes de pommes de terre	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, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	2-3	25-35 min.
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min.
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min.
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.	-
Cuire à l'étouffée		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min.
Ragoût	4-5	60-100 min.
Goulasch	3.-4.	50-60 min.
Griller / Frire avec peu d'huile**		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min.
Filets surgelés	6-7	8-12 min.
Côtes, nature ou panées	6-7	8-12 min.
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min.
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, au naturel	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min.
Poisson pané surgelé, par exemple bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min.
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min.
Crêpes	6-7	frire les portions une par une
Omelettes	3.-4.	frire les portions une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min.

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

	Allure	Durée de la cuisson, en minutes
Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets	4-5	

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole pendant 4 secondes env. L'indicateur situé à côté du symbole s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

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

Remarque : La sécurité-enfants peut s'activer ou se désactiver par erreur, à cause de : l'eau apportée pendant le nettoyage, des aliments qui auraient débordé ou la présence d'objets sur le symbole

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

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

Activer et désactiver

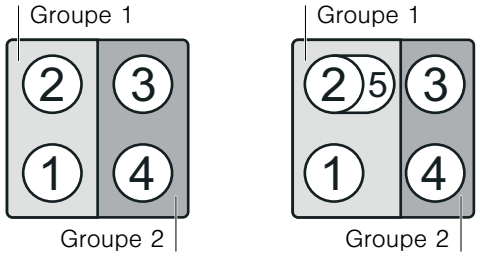
Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure 9.

Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement, b et 9 clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; ensuite, le niveau de puissance 9 se réglera automatiquement.



Activer

1. Sélectionner le niveau de puissance 9.
2. Appuyer sur le symbole **+**. Le voyant de la zone de cuisson affichera l'indicateur b.

La fonction est alors activée.

Désactiver

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **-**. La lettre b ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 9.
   La fonction Powerboost est alors désactivée.

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

Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

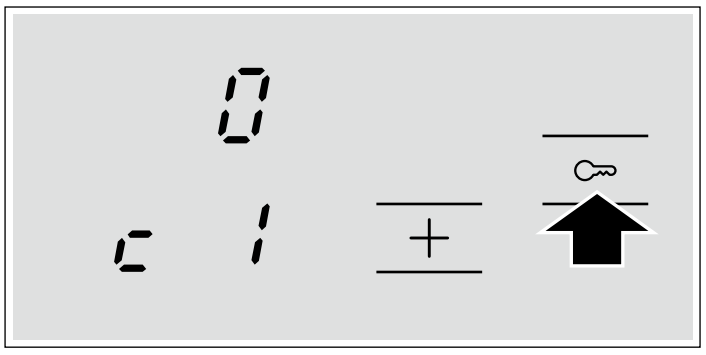
Indicateur	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants permanente**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
c2	**Signaux sonores**
	0 Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.
	1 Seul le signal de confirmation est désactivé.
	2 Tous les signaux activés.*
c5	**Limitation automatique du temps**
	0 Réglage de base : éteindre au bout de 1-10 heures.*
	1 Le temps du réglage de base est réduit de moitié : éteindre au bout de 0,5 - 5 heures.
	2 Le temps du réglage de base est réduit au quart : éteindre au bout de 0,25 - 2,5 heures.
c7	**Fonction Power-Management**
	0 = Désactivée.*
	1 = 1000 W puissance minimum.
	1 = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 ou 9. = puissance maximum de la plaque.
c0	**Revenir aux réglages par défaut**
	0 Réglages personnels.*
	1 Revenir aux réglages d'usine.

*Réglage d'usine

Accéder aux réglages de base

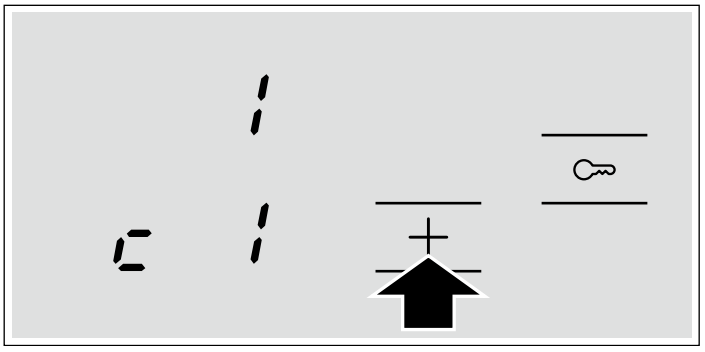
Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole ⊶ jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis.



Les voyants inférieurs affichent c 1.

3. Appuyer sur le symbole ⊶ jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée apparaisse.
4. Puis sélectionner le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**. Il s'affichera sur l'indicateur supérieur droit.



5. Appuyer à nouveau sur le symbole ⊶ jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis. Les réglages ont été correctement sauvegardés.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

Ne jamais utiliser :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Eliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

1. Retirer la sûreté du grattoir

2. Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

⚠ Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

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

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

Réparer les pannes

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

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Incident dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Er + numéro / d + numéro / E + numéro /	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
F0/F9	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
F2	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
F4	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	
F8	La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps sur une puissance élevée et de manière ininterrompue.	La limitation automatique du temps s'active. Appuyer sur l'un des symboles du bandeau de commande. L'indicateur s'éteint. Vous pouvez alors rallumer la plaque de cuisson.
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement .	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2/U3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est déconnectée pour protéger votre table.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis la reconnecter.

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

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

Un sifflement grave

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

Un crépitement

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

Des sifflements aigus

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

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, elle est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d’origine pour votre appareil.

it Indice

Norme di sicurezza **35**
Cause dei danni 38
Tutela dell'ambiente **38**
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente 38
Consigli in materia di risparmio energetico 38
La cottura a induzione **39**
Vantaggi della cottura a induzione 39
Recipienti adeguati 39
Familiarizzare con l'apparecchio **40**
Il pannello comandi 40
Le zone di cottura 40
Spia del calore residuo 40
Programmazione del piano di cottura **40**
Accendere e spegnere il piano di cottura 40
Regolazione zona di cottura 40
Tabella di cottura 41
Sicurezza bambini **42**
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini 42
Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini 42
Funzione Powerboost **43**
Limiti di uso 43
Attivazione 43
Disattivazione 43
Impostazioni base. **43**
Accedere alle impostazioni base 44
Accorgimenti e pulizia **44**
Piano di cottura 44
Cornice del piano di cottura 44
Riparare i guasti **45**
Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio 45
Servizio di assistenza tecnica **46**

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

⚠ Norme di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericoli elettromagnetici!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Pericolo di guasto!

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

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

Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. In caso contrario si può riscontrare un dispendio di energia. Verificare: Il fabbricante indica generalmente il diametro della parte superiore del recipiente. Quest'ultimo risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

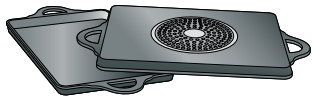
Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

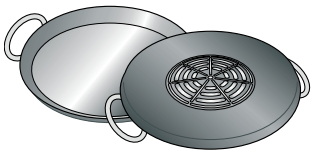
- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

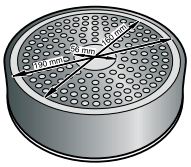
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Altri recipienti adatti per la cottura a induzione.

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







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

I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, il calore fornito può essere inferiore o possono verificarsi problemi di rilevamento.

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

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

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

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

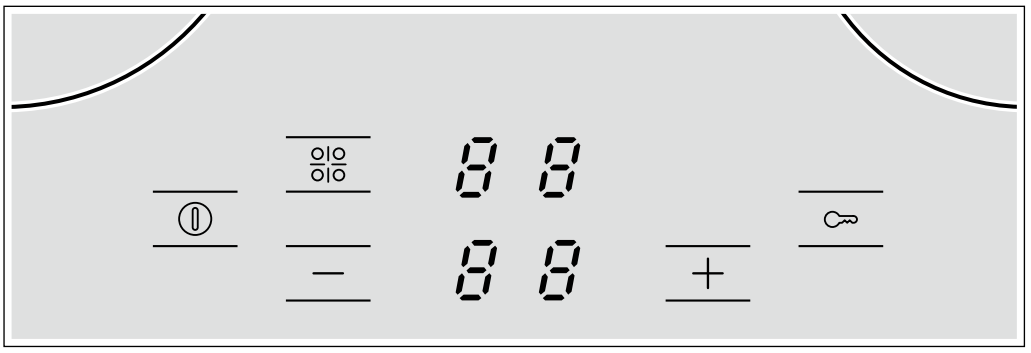
Rilevamento del recipiente

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

Familiarizzare con l'apparecchio

Queste istruzioni per l'uso sono applicabili per diversi piani di cottura. A *pagina 2* è riportata una panoramica dei modelli con le relative misure.

Il pannello comandi



Superfici di comando	Funzione
⏻	Interruttore principale
	Selezionare la zona di cottura
–/+	Selezionare il livello di potenza
	Sicurezza bambini

Spie	
1-9	Livelli di potenza
H	Calore residuo

Spie	
b	Funzione Powerboost

Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Premendo diversi simboli contemporaneamente, le impostazioni non vengono modificate. Questo permette di pulire la zona di programmazione in caso di fuoriuscita di alimenti.
- Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
Zona arrosto	La zona si accende automaticamente utilizzando un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna.
Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo “Recipienti adeguati".	

Spia del calore residuo

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo H che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questo indicatore.

Anche quando il piano di cottura è spento, la H rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzati alternativamente l'indicatore H e il livello di potenza selezionato.

Programmazione del piano di cottura

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

Accendere e spegnere il piano di cottura

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

Accensione: Premere il simbolo ⏻. La spia posta accanto all'interruttore principale e le spie 0 si illuminano. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo⏻ fino allo spegnimento delle spie. Tutte le zone di cottura sono spente. La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

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

Regolazione zona di cottura

Selezionare il livello di potenza desiderato con i simboli **+** e **-**.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

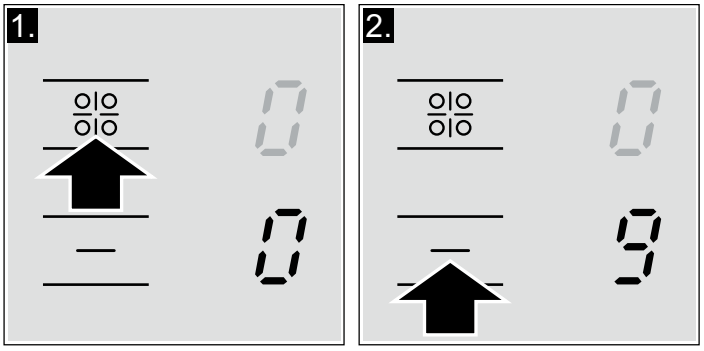
Livello di potenza 9 = potenza massima.

Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Regolare il livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere più volte il simbolo fino a che la spia della zona di cottura desiderata non si illumina.
2. Nei 5 secondi successivi, premere i simboli **+** o **-**. Viene visualizzata l'impostazione base:
   Simbolo **+** livello di potenza 1
   Simbolo **-** livello di potenza 9



3. Modificare il livello di potenza: selezionare la zona di cottura e premere i simboli **+** o **-** fino a quando non viene visualizzato il livello di potenza desiderato.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e, successivamente, premere il simbolo **+** o **-** finché non viene visualizzato 0.

La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia del calore residuo.

Avvertenza: Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

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

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

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

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

	Livello di potenza	**Durata della cottura in minuti**
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele	1-1.	-
Gelatina	1-1.	-
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.-3.	5-15 min.
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30 min.
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Polpette di patate	4.-5.*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	25-35 min.
Patate con la buccia	4-5	25-30 min.
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Stufato, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	7-20 min.
Cotti in pentola a pressione	4.-5.	-

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di potenza	Durata della cottura in minuti
Stufare		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Arrostire / Friggere con poco olio**		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min.
Filetti surgelati	6-7	8-12 min.
Braciole, al naturale o impanate	6-7	8-12 min.
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min.
Petto (2 cm di spessore)	5-6	10-20 min.
Petto, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Gamberi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	friggere una per volta
Frittata	3.-4.	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min.
Friggere** (150-200g per porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta fritta in pastella	4-5	

* Cottura senza coperchio
** Senza coperchio

Sicurezza bambini

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

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo per 4 secondi circa. La spia situata accanto al simbolo si accende per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

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

Avvertenza: La sicurezza bambini può attivarsi o disattivarsi per sbaglio nei seguenti casi: acqua fuoriuscita durante la pulizia, alimenti fuoriusciti o presenza di oggetti sul simbolo

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

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

Attivazione e disattivazione

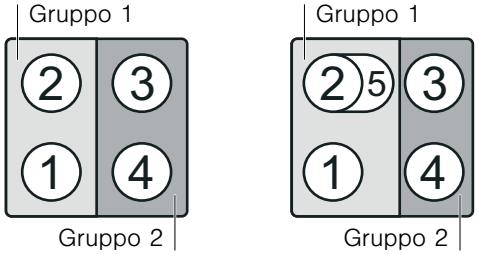
Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

Funzione Powerboost

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

Limiti di uso

Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l'altra zona dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere figura). In caso contrario, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno b e 9; successivamente, verrà impostato automaticamente il livello di potenza 9.



Attivazione

1. Selezionare il livello di potenza 9.
2. Premere il simbolo **+**. Nell'indicatore visivo della zona di cottura si accende la spia b.

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo **-**. La b scompare mentre la zona di cottura tornerà al livello di potenza 9.
   In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

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

Impostazioni base.

L'apparecchio presenta varie impostazioni base. Queste impostazioni si possono adattare alle esigenze di ciascun utente.

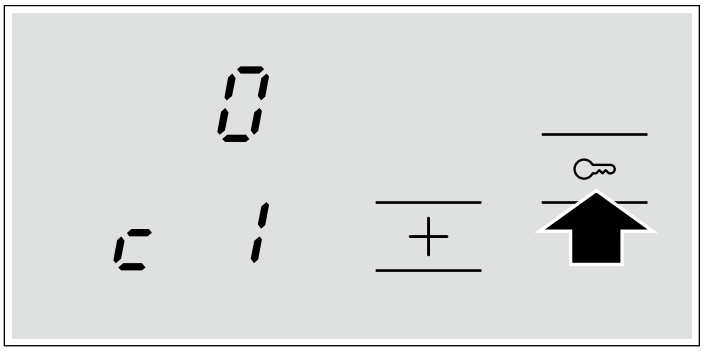
Spia	Funzione
c1	**Sicurezza bambini permanente**
	0 Disattivata.*
	1 Attivata.
c2	**Segnali acustici**
	0 Segnale di conferma e segnale di errore disattivati.
	1 Solo segnale di conferma disattivato.
	2 Tutti i segnali attivati.*
c5	**Limite automatico di tempo**
	0 Impostazione base: spegnimento dopo 1-10 ore.*
	1 Il tempo dell'impostazione base risulta dimezzato: spegnimento dopo 0,5 - 5 ore.
	2 Il tempo dell'impostazione base risulta ridotto a un quarto: spegnimento dopo 0,25 - 2,5 ore.
c7	**Funzione Power-Management**
	0 = Disattivata.*
	1 = 1000 W (potenza minima).
	1. = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 o 9. = potenza massima del piano di cottura.
c0	**Tornare alle impostazioni predefinite**
	0 Impostazioni personalizzate.*
	1 Tornare alle impostazioni di fabbrica.

*Impostazione di fabbrica

Accedere alle impostazioni base

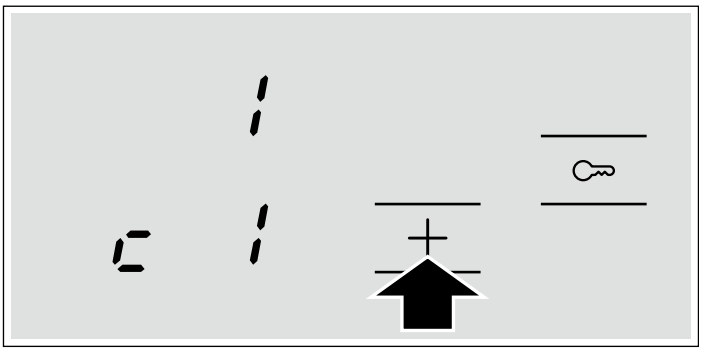
Il piano di cottura deve essere spento

1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei successivi 10 secondi, mantenere premuto il simbolo per 4 secondi.



Negli indicatori visivi inferiori è visualizzato c 1.

3. Premere più volte il simbolo fino a visualizzare la spia dell'impostazione desiderata.
4. A questo punto, selezionare l'impostazione desiderata con i simboli + e -. La nuova impostazione nell'indicatore visivo della zona di cottura superiore destra.



5. Premere nuovamente il simbolo per 4 secondi. Le impostazioni sono state salvate correttamente.

Uscire

Per uscire dalle impostazioni di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Accorgimenti e pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

Non utilizzare mai:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per forni e smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporcizia con il raschietto per il vetro.

1. Togliere la sicurezza del raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultarne danneggiata.

⚠ Pericolo di lesioni!

La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

Applicare un additivo per la conservazione e la protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e istruzioni presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

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

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

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica, osservare i consigli e le avvertenze che seguono.

Spia	Guasto	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
Er + numero / d + numero / P + numero /	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F0/F9	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
F8	La zona di cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente.	Si è attivato il limite automatico di tempo. Premere un simbolo qualsiasi del pannello comandi. La spia si spegne. A questo punto, è possibile accendere nuovamente il piano di cottura.
U1	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2/U3	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

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

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

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

Sibilo basso

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

Crepitio

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

Sibili acuti

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

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che, in base a ogni livello di cottura, entra in funzione in caso di surriscaldamento. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora molto alta.

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

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000700358

00
911220