



**PKC345E**  
**Hob**  
**Table de cuisson**  
**Piano di cottura**  
**Placa de cozinhar**  
**Kookplaat**

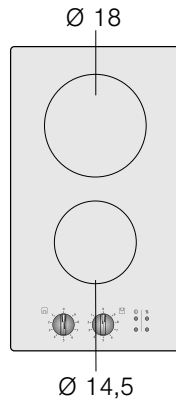


**BOSCH**

[en] Instruction manual .....	2
[fr] Notice d'utilisation .....	6
[it] Istruzioni per l'uso .....	11

[pt] Instruções de serviço .....	15
[nl] Gebruiksaanwijzing .....	20

PKC345E



## en Table of contents

<b>Safety precautions</b> .....	<b>2</b>	Table of cooking times .....	4
Causes of damage .....	3	<b>Cleaning and care</b> .....	<b>5</b>
<b>Environmental protection</b> .....	<b>3</b>	Ceramic .....	5
Environmentally-friendly disposal.....	3	Hob surround.....	5
Energy-saving tips.....	3	<b>After-sales service</b> .....	<b>5</b>
<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>4</b>		
The control panel.....	4		
Hotplate and residual heat indicator.....	4		
<b>Setting the hob</b> .....	<b>4</b>		
Switching the hob on and off .....	4		
Setting a hotplate.....	4		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) and in the online shop [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use covers. These can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

Only use safety devices or child protection grilles approved by ourselves. Unsuitable safety devices or child protection grilles may result in accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

## Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- Do not use hob covers here. They can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

## Risk of burns!

The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.

## Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## Risk of injury!

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

## Causes of damage

### Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

### Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

## Environmental protection

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

### Energy-saving tips

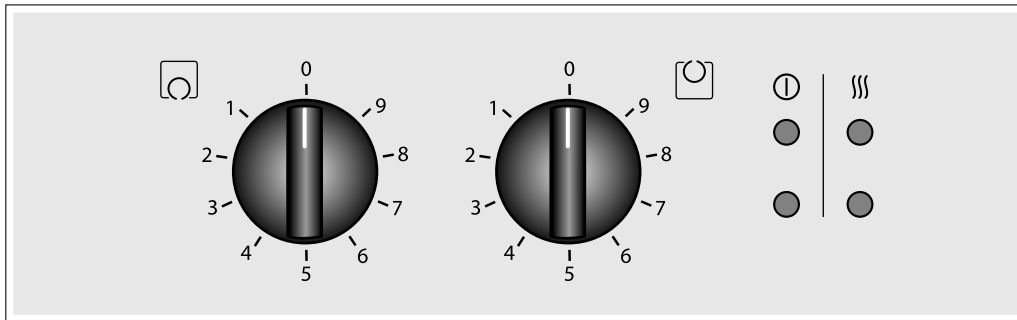
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.

- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

# Getting to know your appliance

An overview of the models with their dimensions is given on page 2.

## The control panel



### Symbols

⓪	Power on/off indicator
⏏	Hotplate and residual heat indicator
Ⓛ	front hotplate
Ⓜ	rear hotplate

### Hotplate and residual heat indicator

The hotplate and residual heat indicator lights up when a hotplate is warm:

- Hotplate indicator - during operation, shortly after you have switched on a hotplate.
- Residual heat indicator - after cooking, when the hotplate is still warm.

You can use the residual heat to save energy, e.g. to keep a small meal warm or to melt chocolate.

## Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

### Switching the hob on and off

You can switch the hob on and off with the hotplate controls.

### Setting a hotplate

Adjust the heat setting of the hotplates using the hotplate controls.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

**Note:** Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

This ensures e.g.:

- sensitive components are protected from overheating
- the appliance is protected from electrical overload
- better cooking results are achieved

### Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

Stir thick liquids occasionally.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Melting</b>		
Butter, gelatine	1	-
<b>Heating and keeping warm</b>		
Stew (e.g. lentil stew)	1	-
Milk**	1-2	-
<b>Poaching, simmering</b>		
Dumplings	3-4*	20-30 min
Fish	3*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel sauce	1	3-6 min

\* Ongoing cooking without lid

\*\* Without lid

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Boiling, steaming, braising</b>		
Rice (with double the quantity of water)	3	15-30 min
Unpeeled boiled potatoes	3-4	25-30 min
Boiled potatoes	3-4	15-25 min
Pasta, noodles	5*	6-10 min
Stew, soups	3-4	15-60 min
Vegetables and frozen vegetables	3-4	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	3-4	-
<b>Braising</b>		
Roulades	3-4	50-60 min
Pot roasts	3-4	60-100 min
Goulash	3-4	50-60 min
<b>Frying**</b>		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Chop, plain or breaded	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Fish and fish fillet, plain or breaded	4-5	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	5-6	consecutively

\* Ongoing cooking without lid

\*\* Without lid

## Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

### Ceramic

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover

- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Using special sponges to clean glass ceramic achieves great cleaning results.

### Hob surround

To prevent damage to the hob surround, observe the following instructions:

- Use only hot soapy water.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- Do not use any sharp or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

### E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>6</b>	Tableau de cuisson.....	<b>8</b>
Causes de dommages.....	7	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>9</b>
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>7</b>	Vitrocéramique.....	9
Élimination écologique.....	7	Cadre de la table de cuisson.....	9
Conseils pour économiser de l'énergie.....	7	<b>Service après-vente</b> .....	<b>10</b>
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	<b>8</b>		
Le bandeau de commande.....	8		
Affichage du foyer et de chaleur résiduelle.....	8		
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>8</b>		
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	8		
Réglage d'un foyer.....	8		

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

## **Consignes de sécurité**

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

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

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

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

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

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

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

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

### **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

## Risque de brûlure !

Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.

## Risque de choc électrique !

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

- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Risque de blessure !

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

## Causes de dommages

### Attention !

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

### Vue d'ensemble

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

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

## Protection de l'environnement

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

### Conseils pour économiser de l'énergie

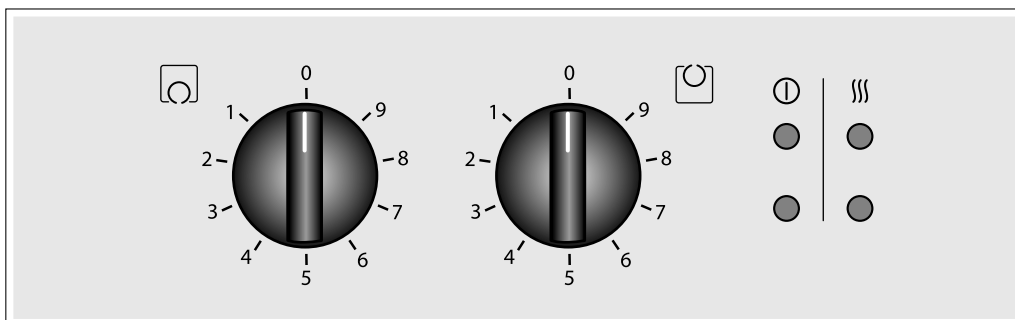
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

## Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

### Le bandeau de commande



#### Symboles

①	Témoin de service
⋮	Affichage du foyer et de chaleur résiduelle
□	Foyer avant
○	Foyer arrière

#### Affichage du foyer et de chaleur résiduelle

L'affichage du foyer et de chaleur résiduelle est allumé lorsqu'un foyer est chaud :

- Affichage du foyer - pendant le fonctionnement, peu de temps après avoir allumé un foyer.
- Affichage de chaleur résiduelle - après la cuisson, si le foyer est encore chaud.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie, par ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture.

## Réglage de la table de cuisson

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

### Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson au moyen des interrupteurs des foyers.

### Réglage d'un foyer

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

**Remarque :** Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Ceci permet, p. ex.

- de protéger les composants sensibles contre une surchauffe
- de protéger l'appareil contre une surcharge électrique
- d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson

### Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

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

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Beurre, gélatine	1	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1	-
Lait**	1-2	-

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle



	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Pocher, frémir</b>		
Boulettes, quenelles	3-4*	20-30 min.
Poisson	3*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1	3-6 min.
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	3	15-30 min
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25 min.
Pâtes	5*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3-4	15-60 min.
Légumes et légumes surgelés	3-4	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	3-4	-
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	3-4	50-60 min
Rôti à braiser	3-4	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
<b>Poêler**</b>		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson nature ou pané	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	5-6	en continu

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

## Nettoyage et entretien

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

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

### Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

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

### Cadre de la table de cuisson

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

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

---

# Service après-vente

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

## **Numéro E et numéro FD :**

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

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

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

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

**B** 070 222 141

**FR** 01 40 10 11 00

**CH** 0848 840 040

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

<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>11</b>
Cause dei danni.....	12
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>12</b>
Smaltimento ecocompatibile.....	12
Consigli per il risparmio energetico.....	12
<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>13</b>
Il pannello di comando.....	13
Indicatore del calore residuo e delle zone di cottura.....	13
<b>Regolazione del piano di cottura</b> .....	<b>13</b>
Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....	13
Regolazione della zona di cottura.....	13

Tabella di cottura.....	13
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>14</b>
Vetroceramica.....	14
Telaio del piano di cottura.....	14
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>14</b>

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

## **Norme di sicurezza**

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare soltanto le protezioni o le griglie di protezione per i bambini approvate da noi. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 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.
- Non si deve utilizzare alcuna copertura del piano cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

## Pericolo di scottature!

Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

## Pericolo di scariche elettriche!

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

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

## Pericolo di lesioni!

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

## Cause dei danni

### Attenzione!

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

### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

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

## Tutela dell'ambiente

### Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

### Consigli per il risparmio energetico

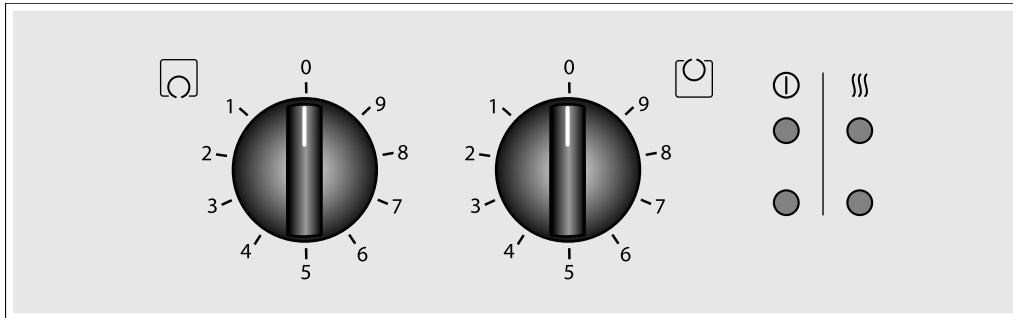
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperciare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il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

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

# Conoscere l'apparecchio

A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

## Il pannello di comando



### Simboli

Ⓢ	Indicazione di funzionamento
⋈	Indicatore del calore residuo e delle zone di cottura
Ⓢ	Zona di cottura anteriore
Ⓢ	Zona di cottura posteriore

### Indicatore del calore residuo e delle zone di cottura

L'indicatore del calore residuo e delle zone di cottura si accende in presenza di una zona di cottura calda:

- Indicatore delle zone di cottura - durante l'esercizio poco dopo l'accensione di una zona di cottura.
- Indicatore del calore residuo - dopo la cottura se la zona di cottura è ancora calda.

Il calore residuo può essere utilizzato per risparmiare energia, ad es. per tenere in caldo una pietanza piccola o per sciogliere la glassa.

## Regolazione del piano di cottura

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

### Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e disattiva mediante il selettore delle zone di cottura.

### Regolazione della zona di cottura

I pulsanti delle zone di cottura consentono di impostare il livello di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

**Avvertenza:** La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.

In questo modo, ad esempio:

- si proteggono i componenti sensibili dal surriscaldamento
- si protegge l'apparecchio da un sovraccarico elettrico
- si ottengono risultati di cottura migliori

### Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Sciogliere</b>		
Burro, gelatina	1	-
<b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1	-
Latte**	1-2	-
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Canederli, gnocchi	3-4*	20-30 min.
Pesce	3*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6 min.

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

	<b>Livello di cottura a fuoco lento</b>	<b>Durata della cottura a fuoco lento in minuti</b>
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	3	15-30 min.
Patate lesse (con buccia)	3-4	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	3-4	15-25 min.
Pasta	5*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure e verdure surgelate	3-4	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	3-4	-
<b>Brasare</b>		
Involtini	3-4	50-60 min.
Stufato	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
<b>Cuocere in padella**</b>		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce naturale o impanato	4-5	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Torte flambé	5-6	Progressivamente

\* prosecuzione della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

## Pulizia e manutenzione

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

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

### Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

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

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

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

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

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

### Telaio del piano di cottura

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

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

## Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>15</b>
Causas de danos.....	16
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>16</b>
Eliminação ecológica.....	16
Dicas para poupar energia.....	16
<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>17</b>
O painel de comandos.....	17
Indicação das zonas de cozinhar e do calor residual .....	17
<b>Regular a placa de cozinhar</b> .....	<b>17</b>
Ligar e desligar a placa de cozinhar .....	17
Regular uma zona de cozinhar.....	17

Tabela para cozinhar .....	17
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>18</b>
Vitrocerâmica.....	18
Friso da placa.....	18
<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>19</b>

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) e na loja Online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Utilize apenas dispositivos de protecção ou grelhas de protecção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de protecção ou grelhas de protecção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos,

se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

### Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

### Perigo de queimaduras!

As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura

da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.

### Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a

choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

### Perigo de ferimentos!

Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

### Causas de danos

#### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.
- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

#### Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
	Fricção das panelas (por ex., alumínio)	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

## Protecção do meio ambiente

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

### Dicas para poupar energia

- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa, necessita de bastante mais energia. Uma tampa de vidro permite olhar para dentro do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. O consumo de energia aumenta se os fundos não forem planos.
- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobretudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes de loiça indicam o diâmetro superior do tacho, que, na maioria das vezes, é superior ao diâmetro do fundo.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.



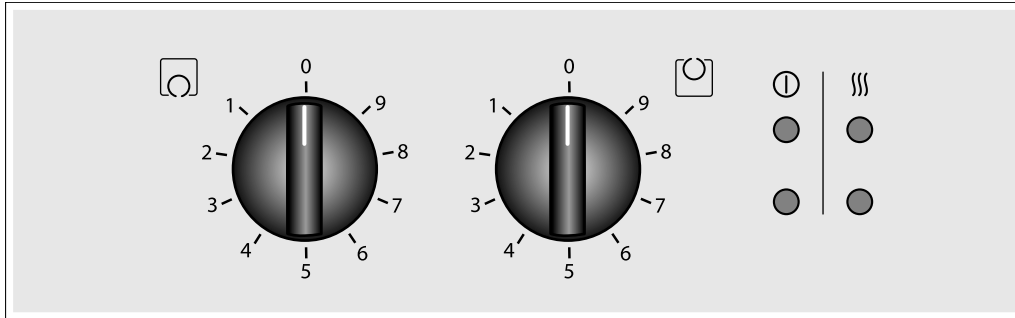
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes não perdem as vitaminas nem os minerais.
- Cubra tanto quanto possível uma área grande da zona de cozinhar com o tacho.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.

- Selecione uma potência de continuação de cozedura adequada. Com uma potência de continuação de cozedura demasiado elevada, desperdiça energia.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

## Conhecer o aparelho

Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

### O painel de comandos



#### Símbolos

⓪	Indicação de funcionamento
⏏	Indicação da zona de cozinhar e do calor residual
⓪	Zona de cozinhar dianteira
⓪	Zona de cozinhar traseira

### Indicação das zonas de cozinhar e do calor residual

A indicação da zona de cozinhar e do calor residual mantém-se acesa, quando uma zona de cozinhar está quente:

- Indicação da zona de cozinhar - durante o funcionamento, pouco tempo depois de ter ligado uma zona de cozinhar.
- Indicação de calor residual - depois de cozinhar, quando a zona de cozinhar ainda está quente.

Pode utilizar o calor residual para poupar energia, por ex., aproveitando-a para manter um pequeno prato quente ou derreter coberturas.

## Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela constam as potências de cozedura e os tempos de cozedura para diversos pratos.

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada com os selectores das zonas de cozinhar.

### Regular uma zona de cozinhar

Os selectores das zonas de cozinhar permitem regular a potência de aquecimento das zonas de cozinhar.

Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

**Nota:** A zona de cozinhar é regulada através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com a potência máxima, o aquecimento pode ser ligado e desligado.

Desta forma, p. ex.:

- São protegidos componentes sensíveis contra sobreaquecimento
- O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica
- São obtidos melhores cozinhados

### Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos e as potências de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Derreter</b>		
Manteiga, gelatina	1	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1	-
Leite**	1-2	-
<b>Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição</b>		
Bolinhas, bolinhos de batata	3-4*	20-30 min.
Peixe	3*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1	3-6 min.
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	3	15-30 min.
Batatas cozidas, com pele	3-4	25-30 min.
Batatas cozidas	3-4	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	5*	6-10 min.
Guisado, sopas	3-4	15-60 min.
Legumes e legumes ultracongelados	3-4	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	3-4	-
<b>Estufar</b>		
Rolinhos de carne	3-4	50-60 min.
Carne para estufar	3-4	60-100 min.
Carne de vaca estufada	3-4	50-60 min.
<b>Assar**</b>		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Costeleta, simples ou panada	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peixe e filete de peixe, simples ou panado	4-5	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min
Panquecas	5-6	contínua

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

## Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

### Vitrocerâmica

Limpe sempre a placa depois de cozinhar, de modo a evitar que os restos de comida se agarrem à placa de cozinhar.

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem.

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual, não diluído;
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos;
- Produtos de limpeza agressivos, tais como sprays limpafornos ou tira-nódoas;

- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor.

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para vidros, disponível no comércio da especialidade. Respeite as indicações do fabricante.

Pode igualmente adquirir um raspador para vidros adequado através do serviço de assistência técnica ou na nossa loja online.

Obterá bons resultados de limpeza com esponjas especiais para a limpeza de vitrocerâmica.

### Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos esponja novos antes da utilização.
- Não utilize produtos afiados ou abrasivos.
- Não use o raspador.

---

# Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

## Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

## Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

**PT** 21 4250 730  
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>20</b>	Kooktabel .....	22
Oorzaken van schade .....	21	<b>Reinigen en onderhouden</b> .....	<b>23</b>
<b>Milieubescherming</b> .....	<b>21</b>	Glaskeramiek.....	23
Milieuvriendelijk afvoeren .....	21	Omlijsting van de kookplaat .....	23
Tips om energie te besparen .....	21	<b>Servicedienst</b> .....	<b>23</b>
<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>22</b>		
Het bedieningspaneel .....	22		
Kookzone- en restwarmte-indicatie.....	22		
<b>Kookplaat instellen</b> .....	<b>22</b>		
Kookplaat in- en uitschakelen .....	22		
Kookzone instellen .....	22		

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. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

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

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

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

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

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kinderalies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalies kunnen tot ongevallen leiden.

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 15 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.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

### **Risico van verbranding!**

De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer

heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

### 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 glaskeramië kunnen schokken veroorzaken. Zekering

in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### Risico van letsel!

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

### Oorzaken van schade

#### Attentie!

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

#### Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

## Milieubescherming

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

### Tips om energie te besparen

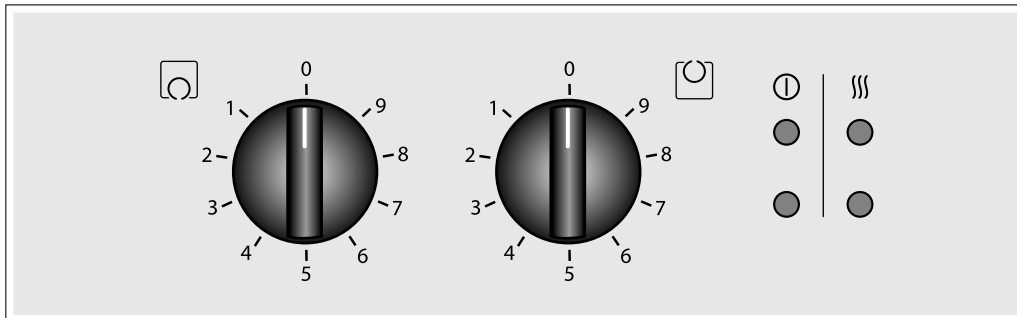
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

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

# Het apparaat leren kennen

Op pagina 2 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

## Het bedieningspaneel



### Symbolen

①	Functie-indicatie
⋮	Kookzone- en restwarmte-indicatie
⓪	Kookzone voor
Ⓛ	Kookzone achter

### Kookzone- en restwarmte-indicatie

De kookzone- en restwarmte-indicatie is verlicht wanneer een kookzone warm is:

- Kookzone-indicatie - tijdens het gebruik, kort nadat u een kookzone heeft ingeschakeld.
- Restwarmte-indicatie - na het koken, wanneer de kookzone nog warm is.

U kunt de restwarmte op een energiebesparende manier gebruiken, u kunt er bijv. een klein gerecht mee warmhouden of couverture smelten.

# Kookplaat instellen

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

## Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de kookzoneknoppen in en uit.

## Kookzone instellen

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

**Aanwijzing:** De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Daardoor wordt/worden bijv.:

- gevoelige componenten tegen oververhitting beschermd
- het apparaat tegen elektrische overbelasting beschermd
- betere kookresultaten bereikt

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloerbare gerechten af en toe roeren.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Smelten</b>		
Boter, gelatine	1	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel)	1	-
Melk**	1-2	-
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Knoedels, knödels	3-4*	20-30 min.
Vis	3*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1	3-6 min.

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	3	15-30 min.
In de schil gekookte aardappels	3-4	25-30 min.
Gekookte aardappels	3-4	15-25 min.
Deegwaren, pasta	5*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente en diepvries-groente	3-4	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	3-4	-
<b>Suddereren</b>		
Rollades	3-4	50-60 min.
Stoofvlees	3-4	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
<b>Braden**</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Visfilet en visfilet, on/gepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

## Reinigen en onderhouden

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

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

### Glaskeramiek

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

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

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

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

### Omlijsting van de kookplaat

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

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

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



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000793612

980402