

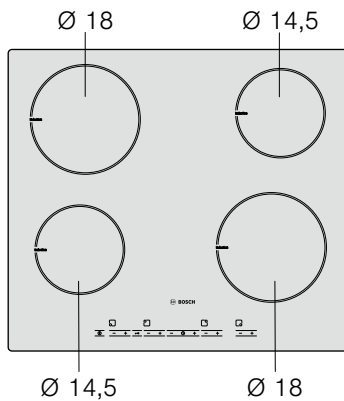


**PIA6..T1..**  
**Kochfeld**  
**Table de cuisson**  
**Kookplaat**  
**Piano di cottura**



|                                               |    |                                                         |    |
|-----------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------|----|
| [de] Gebrauchs- und Montageanleitung .....    | 2  | [nl] Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift ..... | 29 |
| [fr] Notice d'utilisation et de montage ..... | 15 | [it] Istruzioni per l'uso e il montaggio .....          | 42 |

PIA6..T1..

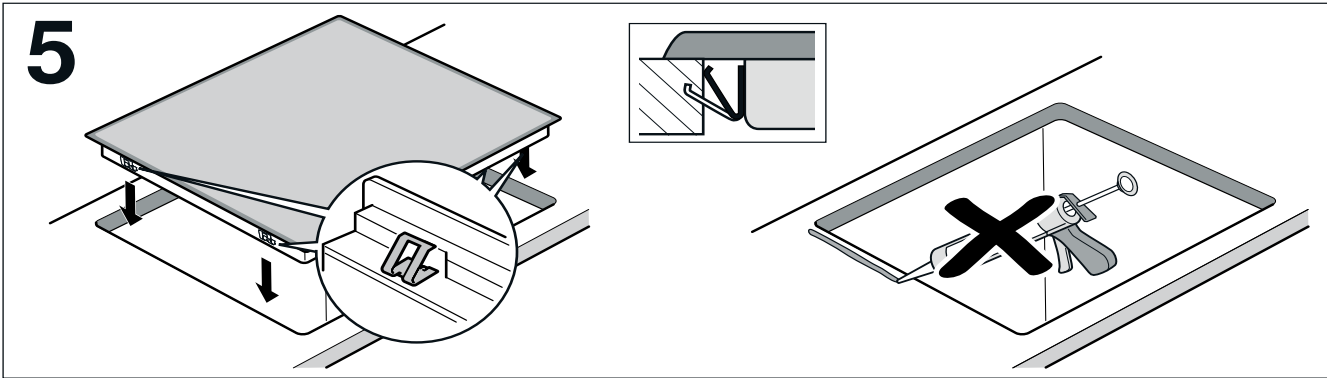
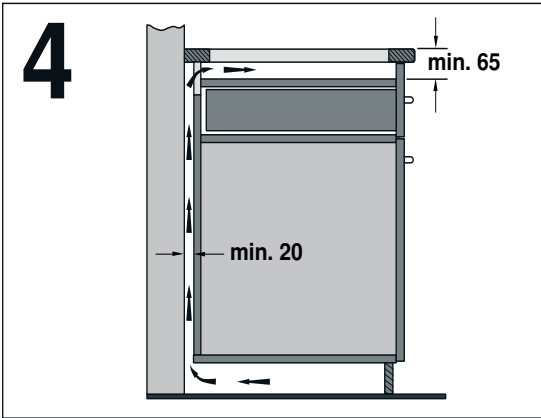
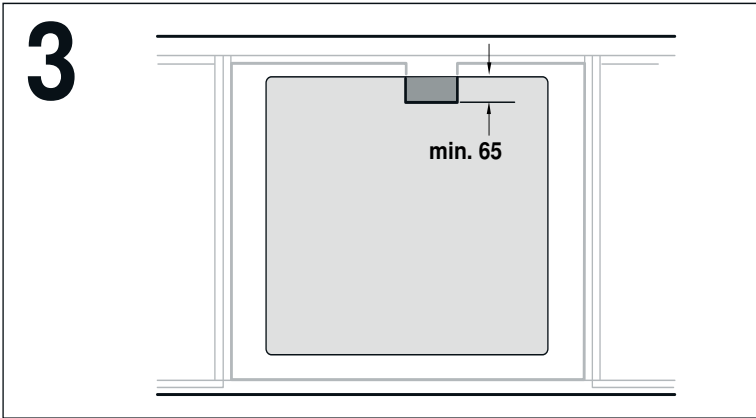
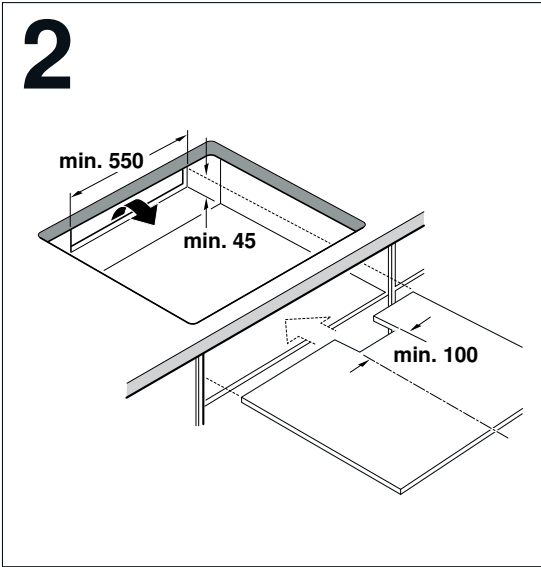
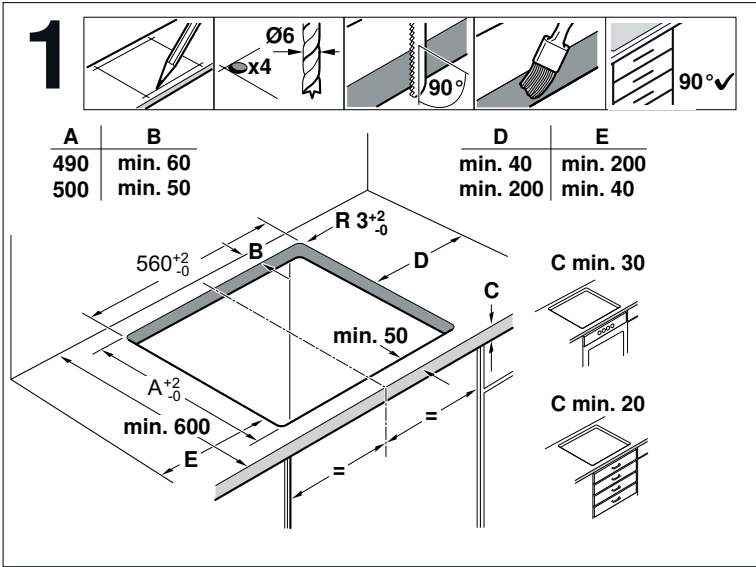


## de Inhaltsverzeichnis

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>MONTAGEANLEITUNG .....</b>                       | <b>3</b>  |
| <b>Einbau .....</b>                                 | <b>3</b>  |
| Wichtige Hinweise.....                              | 4         |
| Einbau und Anschluss des Kochfeldes -               |           |
| Abbildung 1/2/3/4/5.....                            | 4         |
| Kochfeld ausbauen.....                              | 4         |
| <b>GEBRAUCHSANLEITUNG.....</b>                      | <b>5</b>  |
| <b>Sicherheitshinweise .....</b>                    | <b>5</b>  |
| Ursachen für Schäden .....                          | 7         |
| <b>Umweltschutz .....</b>                           | <b>7</b>  |
| Umweltgerecht entsorgen .....                       | 7         |
| Tipps zum Energiesparen .....                       | 7         |
| <b>Induktionskochen.....</b>                        | <b>8</b>  |
| Vorteile beim Induktionskochen.....                 | 8         |
| Geeignete Kochgefäße .....                          | 8         |
| <b>Das Gerät kennen lernen .....</b>                | <b>9</b>  |
| Das Bedienfeld .....                                | 9         |
| Die Kochstellen .....                               | 9         |
| Restwärmearzeige .....                              | 9         |
| <b>Kochfeld einstellen.....</b>                     | <b>9</b>  |
| Das Kochfeld ein- und ausschalten .....             | 9         |
| Kochstelle einrichten .....                         | 9         |
| Kochtabelle .....                                   | 10        |
| <b>Zeitprogrammierungsfunktion .....</b>            | <b>10</b> |
| Eine Kochstelle automatisch ausschalten.....        | 10        |
| Zeitschaltuhr .....                                 | 11        |
| <b>Kindersicherung.....</b>                         | <b>11</b> |
| Kindersicherung ein- und ausschalten .....          | 11        |
| Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten ..... | 11        |
| <b>Automatische Zeitabschaltung .....</b>           | <b>11</b> |
| <b>Grundeinstellungen .....</b>                     | <b>11</b> |
| Zugang zu den Grundeinstellungen.....               | 12        |
| <b>Reinigung und Pflege .....</b>                   | <b>12</b> |
| Kochfeld.....                                       | 12        |
| Kochfeldrahmen .....                                | 12        |
| <b>Betriebsstörungen beheben.....</b>               | <b>13</b> |
| Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes.....      | 13        |
| <b>Kundendienst .....</b>                           | <b>14</b> |

# MONTAGEANLEITUNG

## Einbau



## Wichtige Hinweise

Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und gemäß diesen Montageanweisungen vorgenommen wurde. Schäden, die durch einen unsachgemäßen Einbau entstehen, liegen in der Verantwortung des Monteurs.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann angeschlossen werden. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.

Dieses Gerät entspricht Schutzklasse I und darf nur mit einem Erdungsanschluss betrieben werden.

Die Benutzung dieses Geräts ohne Erdungsanschluss oder bei unsachgemäßem Einbau kann, unter unwahrscheinlichen Umständen, schwerwiegende Schäden anrichten.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den unsachgemäßen Betrieb oder mögliche Schäden wegen fehlerhafter elektrischer Installationen.

Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.

Das Netzkabel muss so angebracht werden, dass heiße Teile des Kochfelds oder Backofens nicht berührt werden.

Induktionskochfelder dürfen nur über Backöfen mit Gebläse desselben Herstellers eingebaut werden. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlschränke, Geschirrspüler, Backöfen ohne Gebläse oder Waschmaschinen eingebaut werden.

Wenn das Kochfeld über einem Schubfach eingebaut wurde, können im Schubfach befindliche Metallgegenstände hohe Temperaturen durch den Rückstrom der Luft aus dem Umluftbetrieb des Kochfelds erreichen, daher wird empfohlen, einen Zwischenboden einzubauen.

Für den Zwischenboden kann eine Holzplatte verwendet oder ein geeignetes Zubehörteil bei unserem Kundendienst erworben werden.

Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 680502.

Jegliche Arbeiten im Geräteinneren, einschließlich Austausch des Netzkabels, müssen vom Kundendienst vorgenommen werden.

## Einbau und Anschluss des Kochfeldes - Abbildung 1/2/3/4/5

Für die elektrische Spannung siehe Typenschild.

Nur nach dem Anschlussplan anschließen.

## Kochfeld ausbauen

Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Kochfeld entfernen, indem Sie von unten dagegen drücken.

# GEBRAUCHSANLEITUNG

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) und Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://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.

## 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.

## 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.

- 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

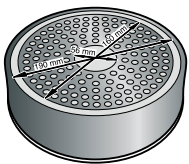
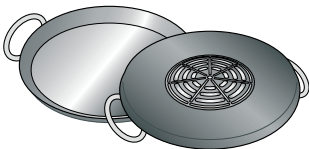
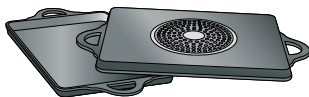
Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- 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 Sandwichböden 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 "Aus-schaltautomatik" 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.

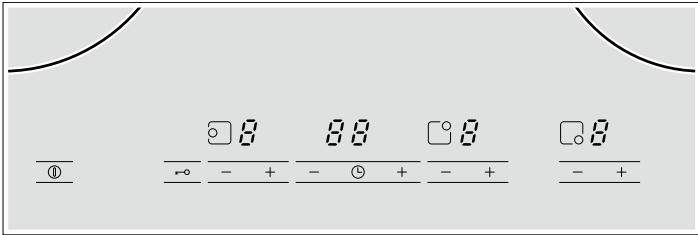
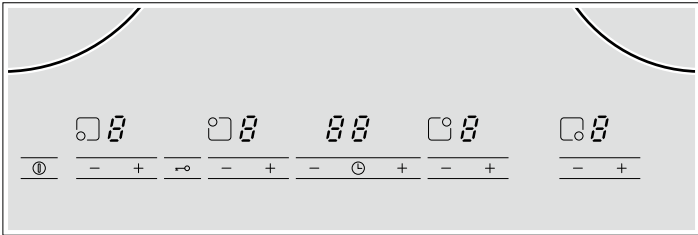
## Kochgefäßerkennung

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

Auf Seite 2 ist eine Typenübersicht.

## Das Bedienfeld



| Bedienflächen | Funktion                           |
|---------------|------------------------------------|
| ⓘ             | Hauptschalter                      |
| -/+           | Kochstufe auswählen                |
| ⌚             | Zeitprogrammierungsfunktion        |
| 🔒             | Kindersicherung/Grundeinstellungen |

## 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. |

## Restwärmanzeige

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

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

Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige **h/H** und die gewählte Kochstufe.

# Kochfeld einstellen

## Das Kochfeld ein- und ausschalten

Einschalten: Auf das Symbol ⓘ drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf.

Ausschalten: Das Symbol ⓘ drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Die Restwärmanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

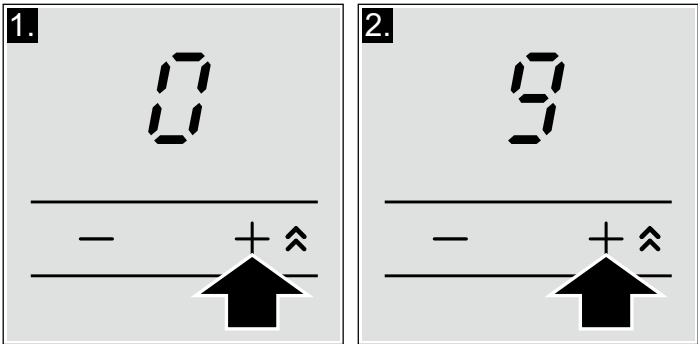
**Hinweis:** Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

## Kochstelle einrichten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol + oder - der gewünschten Kochstelle drücken. In der Anzeige leuchtet 0 auf.

2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol + oder - berühren. Die Grundeinstellung wird angezeigt.  
Symbol + Kochstufe 9.  
Symbol - Kochstufe 4.



3. Kochstufe ändern: Auf das Symbol + oder - drücken, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

## Kochstelle ausschalten

Das Symbol + oder - drücken, bis 0 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.  
Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

|                                                   | Koch-<br>stufe |
|---------------------------------------------------|----------------|
| <b>Schmelzen</b>                                  |                |
| Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig        | 1-1.           |
| Gelatine                                          | 1-1.           |
| <b>Aufheizen und Warmhalten</b>                   |                |
| Eintopf (z. B. Linsen)                            | 1-2            |
| Milch**                                           | 1.-2.          |
| In Wasser gegarte Würste**                        | 3-4            |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                      |                |
| Tiefgekühlter Spinat                              | 2.-3.          |
| Tiefgekühltes Gulasch                             | 2.-3.          |
| <b>Auf kleiner Flamme kochen und garen</b>        |                |
| Kartoffelklöße                                    | 4.-5.*         |
| Fisch                                             | 4-5*           |
| Weißer Sauce, z. B. Béchamel                      | 1-2            |
| Aufgeschlagene Sauce, z. B. Bernaise, Hollandaise | 3-4            |
| <b>Kochen, Dampfgaren, Anbraten</b>               |                |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                  | 2-3            |
| Milchreis                                         | 1.-2.          |
| Kartoffeln                                        | 4-5            |
| Nudeln                                            | 6-7*           |
| Eintopf, Suppen                                   | 3.-4.          |
| Gemüse                                            | 2.-3.          |
| Tiefgekühltes Gemüse                              | 3.-4.          |
| Eintopf mit dem Schnellkochtopf                   | 4.-5.          |

\* Kochen ohne Deckel

\*\* ohne Deckel

|                                                                      | Koch-<br>stufe |
|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Schmoren</b>                                                      |                |
| Rouladen                                                             | 4-5            |
| Schmorbraten                                                         | 4-5            |
| Gulasch                                                              | 3.-4.          |
| <b>Schmoren / Braten mit wenig Öl**</b>                              |                |
| Filet, Kotelett (natur oder paniert)                                 | 6-7            |
| Steak (3 cm dick)                                                    | 7-8            |
| Geflügelbrust (2 cm dick)                                            | 5-6            |
| Fisch und Fischfilet, natur                                          | 5-6            |
| Fisch und Fischfilet, paniert                                        | 6-7            |
| Krabben und Garnelen                                                 | 7-8            |
| Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte                                 | 6-7            |
| Pfannkuchen                                                          | 6-7            |
| Omelett                                                              | 3.-4.          |
| <b>Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)</b>              |                |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets               | 8-9            |
| Kroketten, tiefgekühlt                                               | 7-8            |
| Fleischbällchen                                                      | 7-8            |
| Fleisch, z. B. Hühnerteile                                           | 6-7            |
| Fisch, Gemüse oder Pilze paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons | 6-7            |
| Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig                | 4-5            |

\* Kochen ohne Deckel

\*\* ohne Deckel

## Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

### Eine Kochstelle automatisch ausschalten

Die Garzeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

#### Programmierung

1. Die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Auf das Symbol  drücken. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint . Für die Auswahl einer anderen Kochstelle mehrmals das Symbol  drücken, bis die Anzeige  der gewünschten Kochstelle aufleuchtet.

3. Auf das Symbol  oder  der Zeitprogrammierungsfunktion drücken. Die Grundeinstellung wird angezeigt:

Symbol : 30 Minuten.

Symbol : 10 Minuten.

4. Das Symbol  oder  drücken, bis die gewünschte Garzeit erscheint.

Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

#### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. Das Symbol  drücken, die Anzeigen erlöschen und das akustische Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige  aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen + oder - ändern oder auf  stellen.

Hinweise

- Wurden Garzeiten an mehreren Kochstellen eingestellt, ist es möglich, alle Zeiten anzuzeigen. Dafür mehrmals das Symbol  drücken, bis die Anzeige  für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Zeit bis 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

Programmierung

1. Das Symbol  mehrfach drücken, bis die Anzeige  aufleuchtet. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint .
2. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen + oder - einstellen. Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein akustisches Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion ist  zu sehen und die Anzeige  leuchtet auf. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus. Durch Drücken auf das Symbol  schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die Anzeige  aufleuchtet. Die Garzeit ändern oder auf  mit den Symbolen + oder - stellen.

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  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist nun blockiert.  
Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist deaktiviert.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

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

Ein- und Ausschalten

Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn eine Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist (dies kann je nach eingestellter Kochstufe 1 bis 10 Stunden betragen), ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische

Zeitabschaltung aktiviert. Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd  und .  
Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige.

Grundeinstellungen

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

| Anzeige                                                                                                                                                               | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Ständige Kindersicherung</b><br> AUS.*<br> EIN.                                                                                                                                                                                                      |
|   | <b>Signaltöne</b><br> Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br> Nur Bestätigungssignal ist ausgeschaltet.<br> Alle Signaltöne sind eingeschaltet.* |
|   | <b>Ausschaltautomatik</b><br> AUS.*<br> Zeit bis zur automatischen Abschaltung.                                                                                                                                                                         |

\*Werkseinstellung

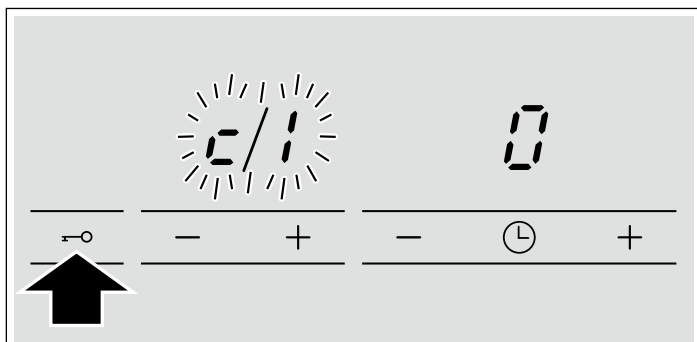
| Anzeige | Funktion                                                                                                                                          |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <b>Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion:</b><br>10 Sekunden*.<br>30 Sekunden.<br>1 Minute.                                        |
|         | <b>Funktion Power-Management</b><br>= AUS.*<br>= 1000 W Mindestleistung.<br>= 1500 W<br>= 2000 W<br>...<br>oder  = höchste Leistung des Kochfelds |
|         | <b>Zu den Grundeinstellungen zurückkehren</b><br>Persönliche Einstellungen.*<br>Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.                           |

\*Werkseinstellung

## Zugang zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden das Symbol 4 Sekunden gedrückt halten.



Auf der linken Displayseite ist und auf der rechten zu sehen.

3. Das Symbol mehrmals drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
4. Danach die gewünschte Einstellung mit den Symbolen und der Kochstelle rechts neben dem Symbol auswählen. Die neue Einstellung erscheint in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion.
5. Erneut das Symbol mehr als 4 Sekunden lang drücken. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

### Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

## Reinigung und Pflege

### 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), kratzende Schwämme, Hochdruck- oder Dampfreiniger

#### Glasschaber

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.<br><br>Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.<br><br>Störung im elektronischen System. | Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.<br><br>Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde.<br><br>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.                                                                                                                                                                                                     |
| $E_r$ + Zahl / $d$<br>+ Zahl / $e$ +<br>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 entsprechende Kochstelle ausgeschaltet.                                                             | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*                                                                                                                                  |
| $F4$                                         | Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| $U1$                                         | Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.                                                                                 | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.                                                                                                                                                                                                            |
| $U2$ / $U3$                                  | Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.                                                                             | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.                                                                                                                                                                    |

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

**Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.**

## Normale Geräusche bei Betrieb des 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

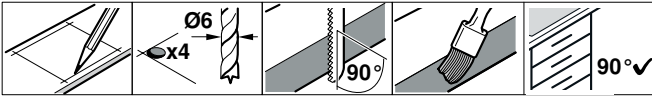
Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>NOTICE DE MONTAGE .....</b>                                     | <b>16</b> |
| <b>Montage .....</b>                                               | <b>16</b> |
| Observations importantes.....                                      | 17        |
| Montage et connexion du plan de travail -<br>Figure 1/2/3/4/5..... | 17        |
| Démontage de la plaque de cuisson.....                             | 17        |
| <b>MODE D'EMPLOI .....</b>                                         | <b>18</b> |
| <b>Consignes de sécurité.....</b>                                  | <b>18</b> |
| Causes des dommages .....                                          | 21        |
| <b>Protection de l'environnement .....</b>                         | <b>21</b> |
| Elimination des déchets en respectant l'environnement.....         | 21        |
| Conseils pour économiser l'énergie .....                           | 21        |
| <b>La cuisson par induction .....</b>                              | <b>21</b> |
| Avantages de la cuisson par induction .....                        | 21        |
| Récipients appropriés.....                                         | 21        |
| <b>Se familiariser avec l'appareil.....</b>                        | <b>22</b> |
| Le bandeau de commande .....                                       | 22        |
| Les zones de cuisson .....                                         | 22        |
| Indicateur de chaleur résiduelle.....                              | 22        |
| <b>Programmer la plaque de cuisson .....</b>                       | <b>23</b> |
| Éteindre et allumer la plaque de cuisson .....                     | 23        |
| Régler la zone de cuisson .....                                    | 23        |
| Tableau de cuisson .....                                           | 23        |
| <b>Fonction Programmation du temps .....</b>                       | <b>24</b> |
| Éteindre automatiquement une zone de cuisson.....                  | 24        |
| La minuterie .....                                                 | 24        |
| <b>Sécurité-enfants.....</b>                                       | <b>24</b> |
| Activer et désactiver la sécurité-enfants.....                     | 24        |
| Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente.....          | 24        |
| <b>Limitation de temps automatique.....</b>                        | <b>24</b> |
| <b>Réglages de base .....</b>                                      | <b>25</b> |
| Accéder aux réglages de base.....                                  | 26        |
| <b>Entretien et nettoyage .....</b>                                | <b>27</b> |
| Plaque de cuisson.....                                             | 27        |
| Cadre de la plaque de cuisson .....                                | 27        |
| <b>Réparer des défauts .....</b>                                   | <b>27</b> |
| Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil.....          | 28        |
| <b>Service après-vente .....</b>                                   | <b>28</b> |

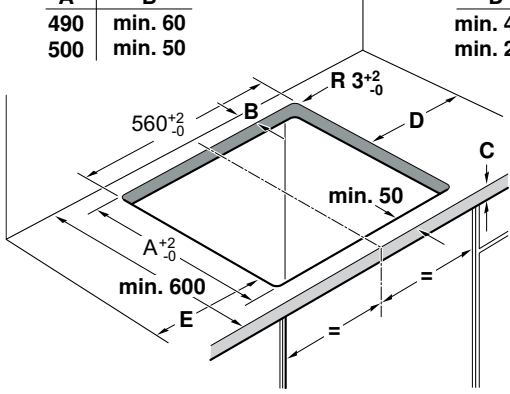
# NOTICE DE MONTAGE

## Montage

1



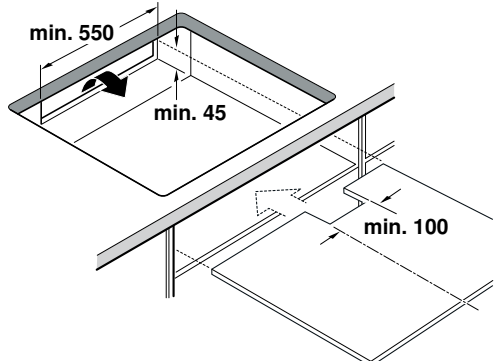
| A   | B       | D        | E        |
|-----|---------|----------|----------|
| 490 | min. 60 | min. 40  | min. 200 |
| 500 | min. 50 | min. 200 | min. 40  |



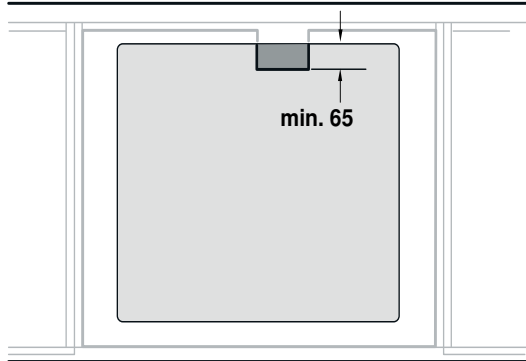
C min. 30

C min. 20

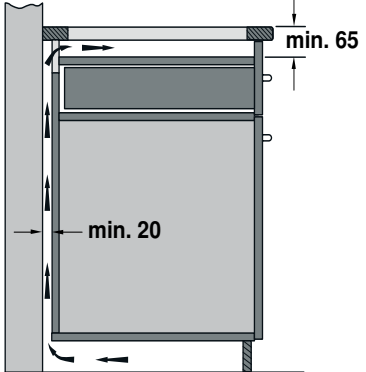
2



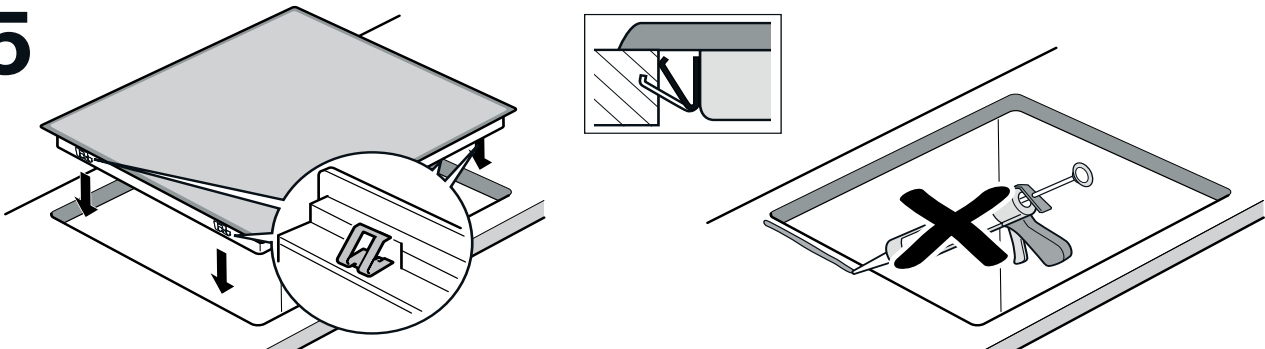
3



4



5



## Observations importantes

La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée de manière correcte du point de vue technique et conformément à ces instructions de montage. L'installateur sera responsable de tout dommage provoqué par un montage incorrect.

La connexion de l'appareil ne peut être réalisée que par un technicien spécialisé agréé. Il devra suivre les dispositions du fournisseur d'électricité dans la zone.

L'appareil correspond au type de protection I ; il ne peut donc être utilisé que sous une connexion avec mise à la terre.

L'utilisation de cet appareil sans une connexion à la terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer de graves dommages, bien que dans des circonstances très peu probables.

Le fabricant se dégage de toute responsabilité quant au fonctionnement inapproprié et aux possibles dommages provoqués par des installations électriques non appropriées.

Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent alors être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.

Le tuyau d'alimentation doit être placé de sorte à ne toucher aucune partie chaude de la table de cuisson ou du four.

Les plaques à induction ne peuvent être installées que sur des fours avec ventilation forcée de la même marque. Sous la plaque de cuisson, il n'est pas possible d'installer des réfrigérateurs, des lave-vaisselle, des fours sans ventilation ou des lave-linge.

Si la plaque a été installée au-dessus d'un tiroir, les objets métalliques qui se trouvent dans le tiroir pourraient atteindre des températures élevées en raison de la recirculation de l'air provenant de la ventilation de la plaque, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un support intermédiaire.

Comme support intermédiaire, il est possible d'utiliser un panneau en bois ou d'acheter un accessoire approprié auprès de notre Service d'Assistance Technique.

Le code de référence de cet accessoire est le 680502.

Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le changement du câble d'alimentation, doit être réalisée par le Service d'Assistance Technique.

## Montage et connexion du plan de travail - Figure 1/2/3/4/5

Tension, voir la plaque signalétique.

Faites le branchement en suivant exclusivement le schéma de branchement.

## Démontage de la plaque de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation.

Retirez la plaque de cuisson en poussant depuis le bas.

# MODE D'EMPLOI

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.

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 comme plateau ou plan de travail.               |
|               | Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique | Vérifier les récipients.                                                             |
| Décolorations | Produits de nettoyage non adaptés                                  | Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. |
|               | Base des récipients                                                | Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.                                   |
| Écaillages    | Sucre, substances à forte teneur en sucre                          | Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.        |

## Protection de l'environnement

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

### Élimination 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 fabricant 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.
- Économie 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

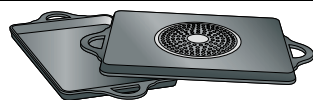
Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

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

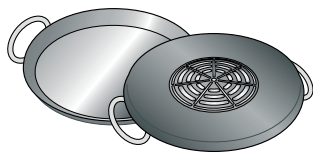
Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

## Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

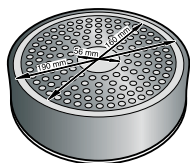
Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



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

## Absence de récipient ou taille non adaptée

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

## Récipients vides ou à fond mince

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

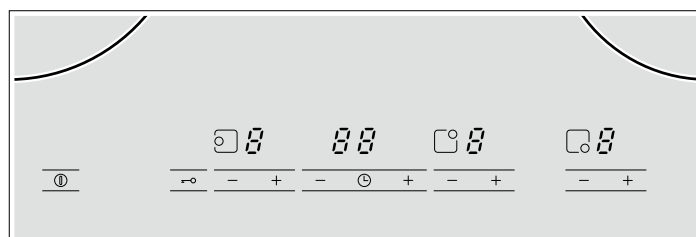
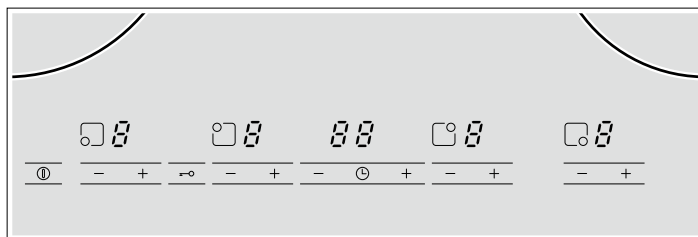
## Détection d'un récipient

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

# Se familiariser avec l'appareil

À la page 2 figure une vue générale des modèles.

## Le bandeau de commande



## Surfaces de commande

| Surfaces de commande | Fonction                            |
|----------------------|-------------------------------------|
| ①                    | Interrupteur principal              |
| -/+                  | Sélectionner le niveau de puissance |
| ⌚                    | Programmation du temps              |
| 🔒                    | Sécurité-enfants / Réglages de base |

## Les zones de cuisson

| Zone de cuisson          | Activer et désactiver                                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Zone de cuisson simple | Utilisez un récipient de la taille appropriée.                                                                        |
| ∞ Zone de grill          | La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure. |

## Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

Même quand la plaque est éteinte, la **h/H**, restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur **h/H** et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

# Programmer la plaque de cuisson

## Éteindre et allumer la plaque de cuisson

Allumer : Appuyez sur le symbole ①. L'indicateur situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume.

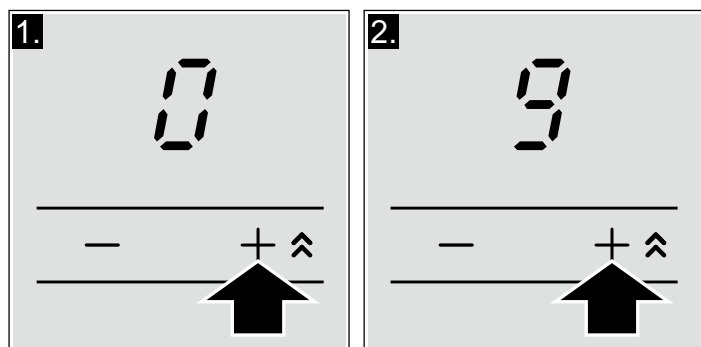
Éteindre : appuyez sur le symbole ① jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

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

## Régler la zone de cuisson

La plaque de cuisson doit être allumée.

- Appuyez sur le symbole + ou - de la zone de cuisson souhaitée.  s'allume sur son voyant.
- Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole + ou -. Le réglage de base s'affiche.  
Symbole + niveau de puissance 9.  
Symbole - niveau de puissance 4.



- Modifier le niveau de puissance : appuyez sur le symbole + ou - jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse.

## Éteindre la zone de cuisson

Appuyez sur le symbole + ou - jusqu'à ce que  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 propose quelques exemples.

Utilisez le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

|                                             | Niveau de puissance |
|---------------------------------------------|---------------------|
| <b>Faire fondre</b>                         |                     |
| Chocolat, nappage au chocolat, beurre, miel | 1-1.                |
| Gélatine                                    | 1-1.                |
| <b>Réchauffer et garder au chaud</b>        |                     |
| Potage (par ex. lentilles)                  | 1-2                 |
| Lait**                                      | 1.-2.               |
| Saucisses réchauffées dans l'eau**          | 3-4                 |

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

|                                                                                 | Niveau de puissance |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Décongeler et chauffer</b>                                                   |                     |
| Épinards surgelés                                                               | 2.-3.               |
| Goulasch surgelé                                                                | 2.-3.               |
| <b>Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux</b>                              |                     |
| Boulettes de pommes de terre                                                    | 4.-5.*              |
| Poisson                                                                         | 4-5*                |
| Sauces blanches, par ex. béchamel                                               | 1-2                 |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise                    | 3-4                 |
| <b>Faire bouillir, cuire à la vapeur, faire revenir</b>                         |                     |
| Riz (avec double quantité d'eau)                                                | 2-3                 |
| Riz au lait                                                                     | 1.-2.               |
| Pommes de terre                                                                 | 4-5                 |
| Pâtes                                                                           | 6-7*                |
| Pot-au-feu, soupes                                                              | 3.-4.               |
| Légumes                                                                         | 2.-3.               |
| Légumes, surgelés                                                               | 3.-4.               |
| Pot-au-feu en cocotte-minute                                                    | 4.-5.               |
| <b>Cuire à l'étouffée</b>                                                       |                     |
| Rouleau à la viande                                                             | 4-5                 |
| Ragoût                                                                          | 4-5                 |
| Goulasch                                                                        | 3.-4.               |
| <b>Griller / Frire avec peu d'huile**</b>                                       |                     |
| Filets, côtelettes (nature ou panés)                                            | 6-7                 |
| Bifteck (3 cm d'épaisseur)                                                      | 7-8                 |
| Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)                                              | 5-6                 |
| Poisson et filet de poisson, au naturel                                         | 5-6                 |
| Poisson et filet de poisson pané                                                | 6-7                 |
| Gambas et crevettes                                                             | 7-8                 |
| Plats surgelés, par ex. poêlées                                                 | 6-7                 |
| Crêpes                                                                          | 6-7                 |
| Omelettes                                                                       | 3.-4.               |
| <b>Frire**</b> (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)                       |                     |
| Produits surgelés, par ex., pommes de terre frites, nuggets de poulet           | 8-9                 |
| Croquettes surgelées                                                            | 7-8                 |
| Boulettes de viande                                                             | 7-8                 |
| Viande, par ex. morceaux de poulet                                              | 6-7                 |
| Poissons, légumes ou champignons, panés ou en beignets, champignons par exemple | 6-7                 |
| Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets                               | 4-5                 |

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

# Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

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

## Éteindre automatiquement une zone de cuisson

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

### Programmation

1. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
2. Appuyez sur le symbole . Le témoin de la zone de cuisson s'allume. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique . Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur le symbole jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
3. Appuyez sur le symbole **+** ou **-** de la fonction Programmation du temps. Le réglage de base s'affiche :  
Symbole **+** : 30 minutes  
Symbole **-** : 10 minutes
4. Appuyez sur les symboles **+** ou **-** jusqu'à l'affichage du temps de cuisson souhaité.

Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson commence à défiler.

### Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit. Appuyez sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur souhaité s'allume. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles **+** ou **-**, ou régler à .

### Remarques

- Si un temps de cuisson sur plusieurs zones a été programmé, il est possible de le régler pour pouvoir visualiser toutes les valeurs de temps. Pour cela, appuyer plusieurs fois sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

## La minuterie

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

### Programmation

1. Appuyez plusieurs fois sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur s'allume. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique .
2. Réglez le temps souhaité à l'aide des symboles **+** ou **-**.  
Au bout de quelques secondes, le temps commence à défiler.

### Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement est émis. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique et le voyant s'allume. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

### Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur s'allume. Modifier le temps de cuisson ou régler sur à l'aide des symboles **+** ou **-**.

# 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 env. 4 secondes. L'indicateur s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

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

## Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

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

### Activer et désactiver

Voir chapitres "Réglages de base".

# Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée (en fonction du niveau de puissance sélectionné, entre 1 et 10 heures) et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active. La zone de cuisson cesse de chauffer. **F** et **B** clignotent de manière alternée sur le voyant.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint.

# Réglages de base

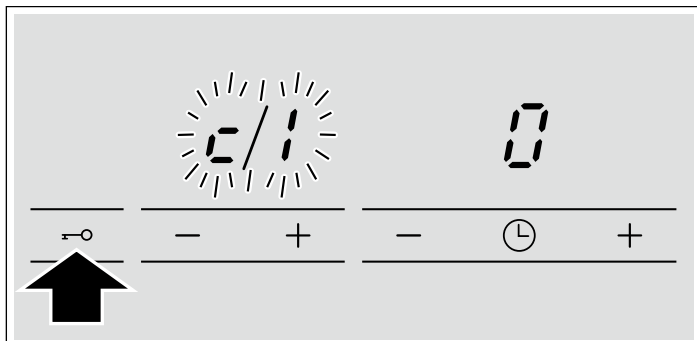
L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

| Témoin                                                                             | Fonction                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Sécurité-enfants permanente</b><br> Désactivée*<br> Activée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | <b>Signaux sonores</b><br> Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.<br> Seul le signal de confirmation est désactivé.<br> Tous les signaux activés*                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>Minuteur automatique</b><br> Éteint*<br> 1-99 Temps de déconnexion automatique                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | <b>Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps</b><br> 10 secondes*<br> 30 secondes<br> 1 minute                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>Fonction Power-Management</b><br> = Désactivée*<br> = 1000 W puissance minimum<br> = 1500 W<br> = 2000 W<br>...<br> ou  = puissance maximum de la plaque |
|  | <b>Revenir aux réglages par défaut</b><br> Réglages personnels*<br> Revenir aux réglages d'usine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| *Réglage d'usine                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

1. Allumer la plaque de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes.



La gauche de l'affichage indique **C I** et la droite **0**.

3. Appuyez plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à l'affichage de la fonction souhaitée.
4. Sélectionnez ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **-** qui correspondent à la zone de cuisson située à droite du symbole . Le nouveau réglage apparaîtra dans l'indicateur visuel de la fonction programmation du temps.
5. Appuyez de nouveau sur le symbole  pendant plus de 4 secondes.

Les réglages auront été correctement enregistrés.

### Quitter

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

# Entretien et nettoyage

## Plaque de cuisson

### Nettoyage

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

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivez les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser : des produits abrasifs, des produits de nettoyage agressifs (tels que les sprays pour le four ou les produits détachants), des éponges qui pourraient rayer la surface, des nettoyeurs à pression ou des générateurs de vapeur.

### Grattoir pour verre

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. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez 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 des défauts

Normalement, les défauts sont dûs à de petits détails. Avant de contacter le Service Technique, il faut prendre en compte les conseils et avertissements suivants.

| Indicateur                                                                                                                                                                                                                                                                           | Panne                                                                                                                                                                | Mesure                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| aucun                                                                                                                                                                                                                                                                                | L'alimentation électrique a été coupée.<br><br>Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements.<br><br>Panne dans le système électronique. | Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.<br><br>Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements.<br><br>Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenir le Service technique. |
|  clignote                                                                                                                                                                                           | Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé au-dessus.                                                                                                    | Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.                                                                                                                                                                                                                                              |
|  + numéro /  + numéro /  + numéro | Panne dans le système électronique.                                                                                                                                  | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*                                                                                                                                                                                                        |
|  /                                                                                                                 | Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.                                                                                                          | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                     | Le système électronique a surchauffé et a éteint la zone de cuisson correspondante.                                                                                  | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi.                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                     | Le système électronique a surchauffé et a éteint toutes les zones de cuisson.                                                                                        | Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                     | Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.                                                                                      | Contacter le fournisseur électrique.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  /                                                                                                                 | Le système électronique a surchauffé et s'est éteint pour protéger le plan de travail.                                                                               | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.                                                                                                                                                                                                                       |

\* Si l'indication persiste, informer le Service technique.

**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

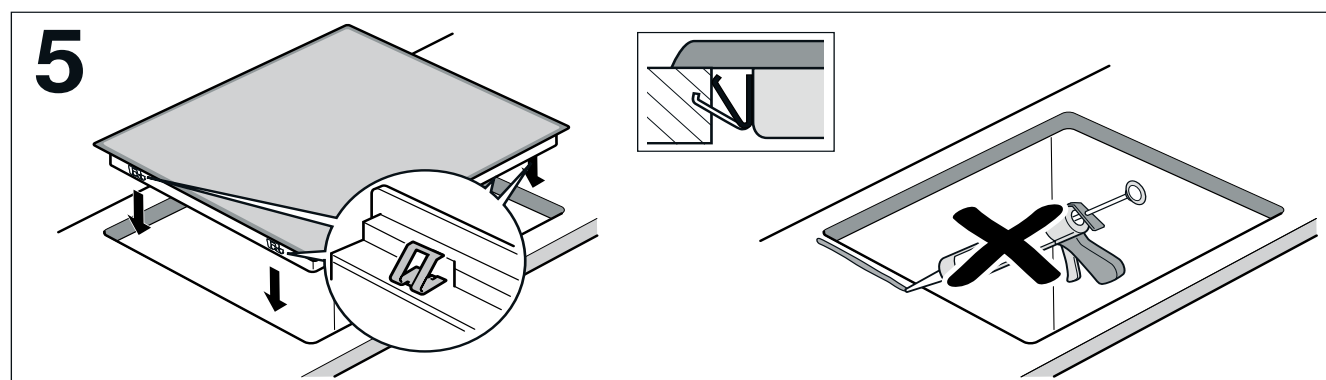
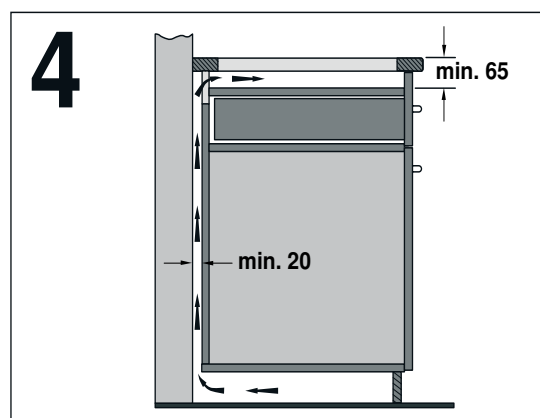
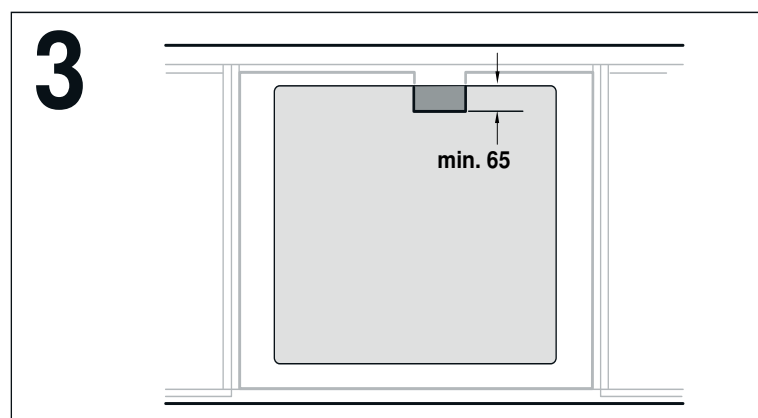
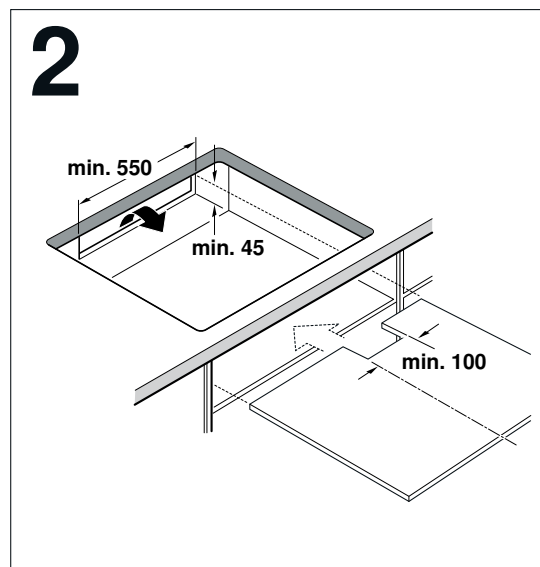
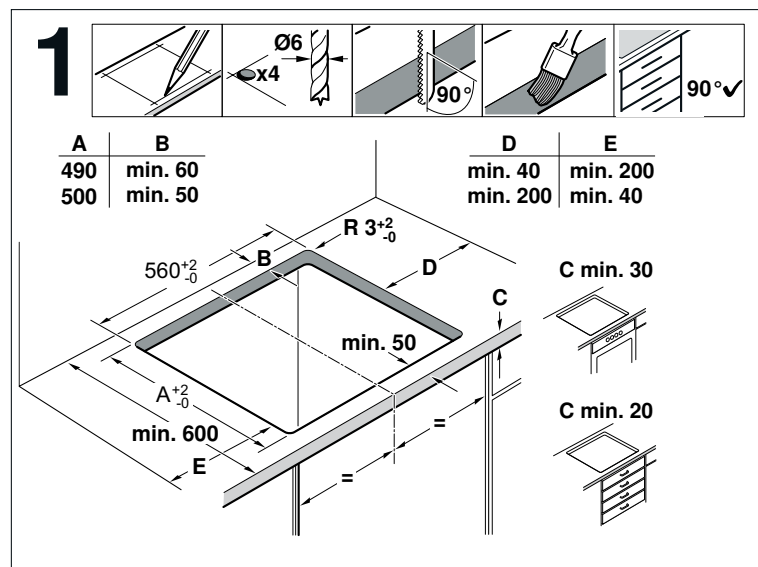
**CH** 0848 840 040

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.

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>INSTALLATIEVOORSCHRIFT .....</b>                       | <b>30</b> |
| <b>Montage .....</b>                                      | <b>30</b> |
| Belangrijke opmerkingen .....                             | 31        |
| Montage en aansluiting van de kookplaat -                 |           |
| Afbeelding 1/2/3/4/5 .....                                | 31        |
| Demontage van de kookplaat .....                          | 31        |
| <b>GEBRUIKSAANWIJZING .....</b>                           | <b>32</b> |
| <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>                     | <b>32</b> |
| Oorzaken van schade .....                                 | 34        |
| <b>Bescherming van het milieu .....</b>                   | <b>35</b> |
| Verwijdering van afvalstoffen op een                      |           |
| milieuvriendelijke manier .....                           | 35        |
| Tips om energie te besparen .....                         | 35        |
| <b>Koken op Inductie .....</b>                            | <b>35</b> |
| Voordelen van het Koken op Inductie .....                 | 35        |
| Geschikte pannen .....                                    | 35        |
| <b>Het apparaat leren kennen .....</b>                    | <b>36</b> |
| Het bedieningspaneel .....                                | 36        |
| De kookzones .....                                        | 36        |
| Restwarmte-indicator .....                                | 36        |
| <b>Programmeren van de kookplaat .....</b>                | <b>36</b> |
| De kookplaat in- en uitschakelen .....                    | 36        |
| Afstellen van de kookzone .....                           | 36        |
| Kooktabel .....                                           | 37        |
| <b>Timerfunctie .....</b>                                 | <b>37</b> |
| Een kookzone automatisch uitschakelen .....               | 37        |
| De kookwekker .....                                       | 38        |
| <b>Kinderslot .....</b>                                   | <b>38</b> |
| Het activeren en deactiveren van het kinderslot .....     | 38        |
| Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen ... | 38        |
| <b>Automatische tijdslimiet .....</b>                     | <b>38</b> |
| <b>Basisinstellingen .....</b>                            | <b>39</b> |
| Toegang tot de basisinstellingen .....                    | 39        |
| <b>Onderhoud en reiniging .....</b>                       | <b>40</b> |
| Kookplaat .....                                           | 40        |
| Omlijsting van de kookplaat .....                         | 40        |
| <b>Repareren van storingen .....</b>                      | <b>40</b> |
| Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat .....  | 41        |
| <b>Servicedienst .....</b>                                | <b>41</b> |

# INSTALLATIEVOORSCHRIFT

## Montage



## Belangrijke opmerkingen

De veiligheid gedurende het gebruik wordt enkel gegarandeerd indien de montage op correcte wijze uitgevoerd is in technisch opzicht en in overeenstemming met dit installatievoorschrift. De schade veroorzaakt door een ongeschikte montage is voor de verantwoordelijkheid van de installateur.

De aansluiting van het apparaat mag enkel uitgevoerd worden door een geautoriseerd vakman. Deze wordt geregeld door de beschikkingen van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.

Het apparaat stemt overeen met beschermingstype I en mag enkel gebruikt worden met een aansluiting met aarding.

Het gebruik van dit apparaat zonder aarding of met een niet-correcte installatie kan, hoewel in zeer onwaarschijnlijke omstandigheden, zware schade veroorzaken.

De fabrikant verklaart zich niet-verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door niet-geschikte elektrische installaties.

Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.

De toevoerslang moet zo geplaatst worden dat deze geen hete delen van de kookplaat of de oven raakt.

De inductieplaten mogen alleen worden geïnstalleerd op ovens met gedwongen ventilatie van hetzelfde merk. Onder de kookplaat mogen geen koelkasten, vaatwassers, ovens zonder ventilatie of wasmachines geïnstalleerd worden.

Indien de plaat geïnstalleerd is op een lade, kunnen de metalen voorwerpen die zich in de lade bevinden hoge temperaturen bereiken, wat te wijten is aan luchtcirculatie afkomstig van de ventilatie van de plaat. Als dit gebeurt is het raadzaam om een tussensteun te gebruiken.

Als tussensteun kan een houten paneel gebruikt worden of kan een geschikt accessoire aangeschaft worden bij onze technische dienst.

De referentiecode van dit accessoire is 680502.

Elke manipulatie in het apparaat, met inbegrip van de vervanging van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door de Technische Dienst.

## Montage en aansluiting van de kookplaat - Afbeelding 1/2/3/4/5

Spanning, zie gegevensplaatje.

Enkel aansluiten volgens het aansluitschema.

## Demontage van de kookplaat

Sluit de stroom van het apparaat af.

Neem de kookplaat uit door deze van beneden af omhoog te duwen.

# GEBRUIKSAANWIJZING

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) en in de online-shop: [www.bosch-eshop.com](http://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 pannen 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:

- Tijdsbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- 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.

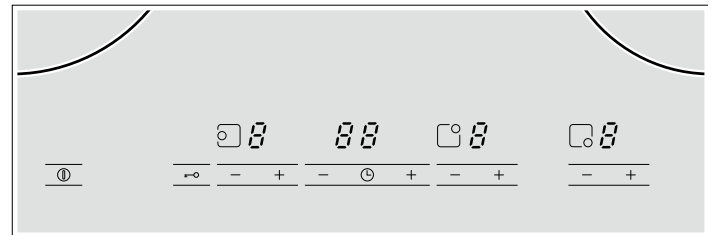
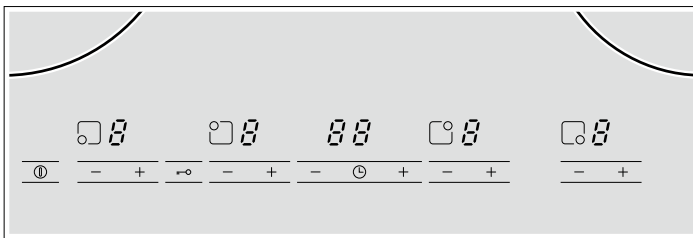
### Pandetectie

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

Op *bladzijde 2* staat een overzicht van de modellen.

### Het bedieningspaneel



#### Bedienings- vlakken

|     |                              |
|-----|------------------------------|
| ①   | Hoofdschakelaar              |
| -/+ | De vermogensstand selecteren |
| ⌚   | De tijd programmeren         |
| 🔑   | Kinderslot                   |

### De kookzones

| Kookzone                | Activeren en deactiveren                                                                                                           |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Enkelvoudige kookzone | Gebruik een pan met de geschikte afmeting.                                                                                         |
| ∞ Braadzone             | De zone wordt automatisch ingeschakeld wanneer een pan gebruikt wordt, waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone. |

### Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft **h/H**, branden zo lang de kookzone warm is.

Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator **h/H** en de geselecteerde kookstand.

## Programmeren van de kookplaat

### De kookplaat in- en uitschakelen

Inschakelen: Druk op het symbool ①. De indicator boven de hoofdschakelaar gaat branden.

Uitschakelen: druk op het symbool ① tot de indicator boven de hoofdschakelaar verdwijnt. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

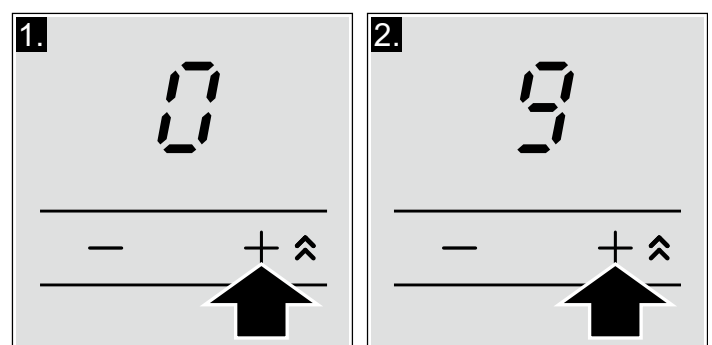
**Aanwijzing:** De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

### Afstellen van de kookzone

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool + of - van de gewenste kookzone. Op de visuele indicator gaat **9** branden.

2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool + of -. De basisinstelling wordt getoond.  
Symbool + vermogensstand 9.  
Symbool - vermogensstand 4.



3. Wijzigen van de vermogensstand: Druk op het symbool + of - tot de gewenste vermogensstand verschijnt.

De kookzone uitschakelen

Druk op het symbool + of - tot  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 onderstaande tabel ziet u enkele voorbeelden.  
Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

|                                                                    | Vermo-<br>gens-<br>stand |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Smelten</b>                                                     |                          |
| Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing                         | 1-1.                     |
| Gelatine                                                           | 1-1.                     |
| <b>Verhitten en warmhouden</b>                                     |                          |
| Maaltijdsoep (bv. linzen)                                          | 1-2                      |
| Melk**                                                             | 1.-2.                    |
| Worstjes verwarmd in water**                                       | 3-4                      |
| <b>Ontdooien en verhitten</b>                                      |                          |
| Diepvriesspinazie                                                  | 2.-3.                    |
| Diepvriesgoulash                                                   | 2.-3.                    |
| <b>Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken</b> |                          |
| Aardappelballetjes                                                 | 4.-5.*                   |
| Vis                                                                | 4-5*                     |
| Witte sauzen, bv. bechamel                                         | 1-2                      |
| Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus                 | 3-4                      |

\* Koken zonder deksel  
\*\* Zonder deksel

|                                                                          | Vermo-<br>gens-<br>stand |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Koken, stomen, smoren</b>                                             |                          |
| Rijst (met twee keer zoveel water)                                       | 2-3                      |
| Rijstepap                                                                | 1.-2.                    |
| Frites                                                                   | 4-5                      |
| Pasta                                                                    | 6-7*                     |
| Eenpansgerecht, soep                                                     | 3.-4.                    |
| Groenten                                                                 | 2.-3.                    |
| Diepvriesgroenten                                                        | 3.-4.                    |
| Koken met de snelkookpan                                                 | 4.-5.                    |
| <b>Sudder</b>                                                            |                          |
| Rollade                                                                  | 4-5                      |
| Stoofschotel                                                             | 4-5                      |
| Goulash                                                                  | 3.-4.                    |
| <b>Braden / Frituren met een beetje olie**</b>                           |                          |
| Filets, koteletten (natuur of gepaneerd)                                 | 6-7                      |
| Biefstuk (3 cm dikte)                                                    | 7-8                      |
| Borst (2 cm dikte)                                                       | 5-6                      |
| Vis en visfilet, ongepaneerd                                             | 5-6                      |
| Vis en visfilet, gepaneerd                                               | 6-7                      |
| Garnalen en steurgarnalen                                                | 7-8                      |
| Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd                                       | 6-7                      |
| Pannenkoeken                                                             | 6-7                      |
| Omelet                                                                   | 3.-4.                    |
| <b>Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)</b>                    |                          |
| Diepvriesproducten, bv. frites, kipnuggets                               | 8-9                      |
| Diepvrieskroketten                                                       | 7-8                      |
| Gehaktballen                                                             | 7-8                      |
| Vlees, bv., stukjes kip                                                  | 6-7                      |
| Vis, groenten of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons | 6-7                      |
| Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg                                  | 4-5                      |

\* Koken zonder deksel  
\*\* Zonder deksel

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

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

Een kookzone automatisch uitschakelen

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

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Selecteer de gewenste vermogensstand.
2. Druk op het symbool . De indicator  van de kookzone gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie

- verschijnt . Om een andere kookzone te selecteren, drukt u meerdere keren op het symbool  tot de indicator  van de gewenste kookzone gaat branden.
3. Druk op symbool + of - van de timerfunctie. De basisinstelling wordt getoond:  
Symbool +: 30 minuten.  
Symbool -: 10 minuten.
  4. Druk op het symbool + of - tot de gewenste kooktijd verschijnt.
- Na enkele seconden begint de kooktijd te lopen.

### Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Druk op het symbool , de indicators gaan uit en het akoestisch signaal stopt.

### De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de gewenste indicator  gaat branden. De kooktijd wijzigen met de symbolen  of , of afstellen op .

### Aanwijzingen

- Als een kooktijd in de diverse kookzones ingesteld werd, is het mogelijk om in te stellen dat alle tijdwaarden weergegeven worden. Druk hiertoe meerdere keren op het symbool  tot de indicator  van de gewenste kookzone gaat branden.
- De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.

### De kookwekker

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

### Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .

2. Stel de gewenste kooktijd in met de symbolen  of .

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

### Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. De visuele indicator van de timerfunctie toont  en de indicator  gaat branden. Na 10 seconden doven de indicators.

Druk op het symbool , de indicators doven en het akoestisch signaal stopt.

### De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Wijzig de kooktijd of stel deze af op  met de symbolen  of .

---

## Kinderslot

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

### Het activeren en deactiveren van het kinderslot

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator  gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

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

### Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

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

### Activeren en deactiveren

Zie paragraaf "Standaardinstellingen".

---

## Automatische tijdslimiet

Indien een kookzone gedurende lange tijd in werking is (dit is, afhankelijk van de geselecteerde vermogensstand, 1 tot 10 uur) en er geen enkele wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd. De kookzone wordt niet meer verhit. De visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend  en .

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt.

# Basisinstellingen

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

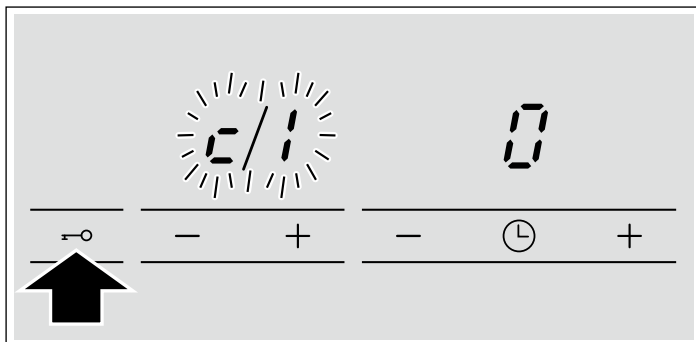
| Indicator                                                                          | Functie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Permanent kinderslot</b><br> Gedeactiveerd.*<br> Geactiveerd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | <b>Akoestische signalen</b><br> Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd.<br> Alleen bevestigingssignaal gedeactiveerd.<br> Alle signalen zijn geactiveerd.*                                                                                                                                                                |
|    | <b>Automatische timer</b><br> Uitgeschakeld.*<br> Tijd van de automatische uitschakeling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie</b><br> 10 seconden*.<br> 30 seconden.<br> 1 minuut.                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Functie Power-Management</b><br> = Gedeactiveerd.*<br> = 1000 W minimumvermogen.<br> = 1500 W<br> = 2000 W<br>...<br> = maximumvermogen van de plaat. |
|  | <b>Terug naar de standaardinstellingen</b><br> Persoonlijke instellingen.*<br> Terug naar de fabrieksinstellingen.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\*Fabrieksinstelling

## Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Schakel de kookplaat in.
- Houd binnen de volgende 10 seconden het symbool  gedurende 4 seconden ingedrukt.



Links op het scherm verschijnt  en rechts .

- Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator van de gewenste functie verschijnt.
- Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen  en  die overeenstemmen met de kookzone rechts van het symbool . De nieuwe instelling verschijnt op de visuele indicator van de timerfunctie.
- Houd het symbool  nogmaals gedurende meer dan 4 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

### Afsluiten

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

# Onderhoud en reiniging

## 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 en vlekkenmiddelen), schuursponzen, hogedrukreinigers of stoommachines

### Glasschraper

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. Plaats het beschermkapje op het mes 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

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. 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.<br><br>Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.<br><br>Storing in het elektronische systeem. | Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.<br><br>Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.<br><br>Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst. |
|  knippert                                                                                                                                                                                             | Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.                                                                                        | Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.                                                                                                                                                                                                       |
|  + nummer /  + nummer /  + nummer | Storing in het elektronische systeem.                                                                                                      | Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.                                                                                                                                                                          |
|  /                                                                                                                  | Er is een interne fout in de werking opgetreden.                                                                                           | Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                       | Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.                                        | Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                       | Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                       | Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten                                                                      | Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.                                                                                                                                                                                                                      |
|  /                                                                                                                  | De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.                                                             | Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en zet de kookplaat weer aan.                                                                                                                                                                               |

\* Als de indicatie blijft branden, 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

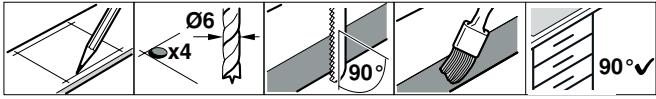
Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO .....</b>                                 | <b>43</b> |
| <b>Montaggio .....</b>                                                   | <b>43</b> |
| Osservazioni importanti .....                                            | 44        |
| Montaggio e collegamento del piano di lavoro -<br>Figura 1/2/3/4/5 ..... | 44        |
| Smontaggio del piano di cottura .....                                    | 44        |
| <b>ISTRUZIONI PER L'USO .....</b>                                        | <b>45</b> |
| <b>Norme di sicurezza.....</b>                                           | <b>45</b> |
| Cause dei danni .....                                                    | 47        |
| <b>Tutela dell'ambiente .....</b>                                        | <b>48</b> |
| Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente.....                  | 48        |
| Consigli in materia di risparmio energetico.....                         | 48        |
| <b>La cottura a induzione .....</b>                                      | <b>48</b> |
| Vantaggi della cottura a induzione .....                                 | 48        |
| Recipienti adeguati .....                                                | 48        |
| <b>Familiarizzare con l'apparecchio .....</b>                            | <b>49</b> |
| Pannello comandi .....                                                   | 49        |
| Le zone di cottura .....                                                 | 49        |
| Spia di calore residuale .....                                           | 49        |
| <b>Programmazione del piano di cottura .....</b>                         | <b>50</b> |
| Accensione e spegnimento del piano di cottura.....                       | 50        |
| Regolare la zona di cottura .....                                        | 50        |
| Tabella di cottura .....                                                 | 50        |
| <b>Funzione programmazione del tempo.....</b>                            | <b>51</b> |
| Spegnimento automatico di una zona di cottura.....                       | 51        |
| La suoneria .....                                                        | 51        |
| <b>Sicurezza bambini .....</b>                                           | <b>51</b> |
| Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini .....               | 51        |
| Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini.....              | 51        |
| <b>Limite automatico di tempo.....</b>                                   | <b>51</b> |
| <b>Impostazioni base .....</b>                                           | <b>52</b> |
| Accesso alle impostazioni base .....                                     | 52        |
| <b>Accorgimenti e pulizia .....</b>                                      | <b>53</b> |
| Piano di cottura .....                                                   | 53        |
| Cornice del piano di cottura .....                                       | 53        |
| <b>Riparare i guasti .....</b>                                           | <b>53</b> |
| Rumori normali durante il funzionamento<br>dell'apparecchio .....        | 54        |
| <b>Servizio di assistenza tecnica.....</b>                               | <b>54</b> |

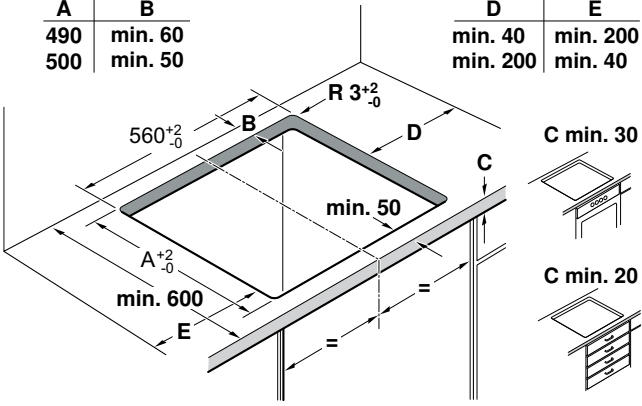
# ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

## Montaggio

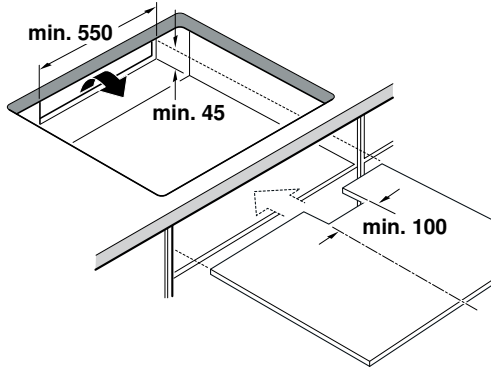
1



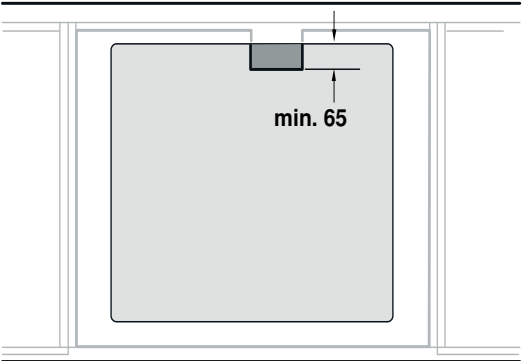
| A   | B       | D        | E        |
|-----|---------|----------|----------|
| 490 | min. 60 | min. 40  | min. 200 |
| 500 | min. 50 | min. 200 | min. 40  |



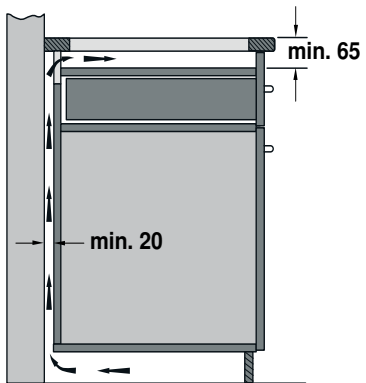
2



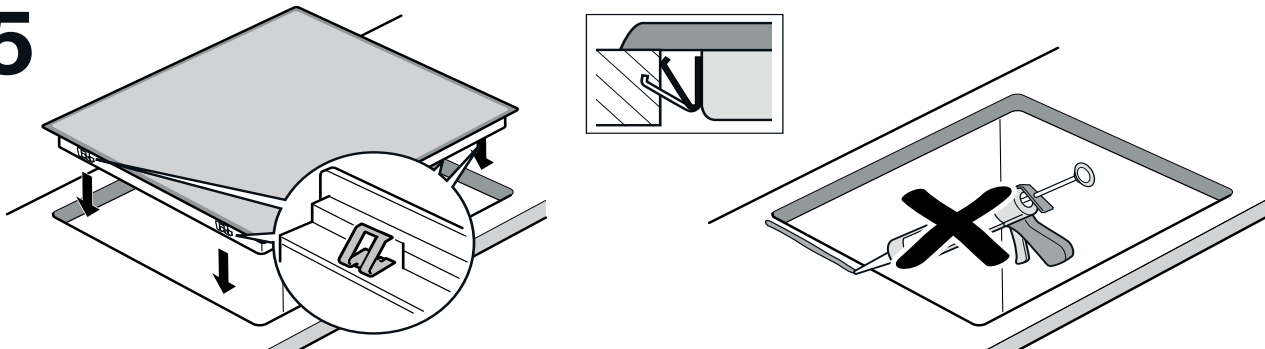
3



4



5



## Osservazioni importanti

La sicurezza durante l'uso è garantita solo se l'installazione è stata effettuata in modo corretto dal punto di vista tecnico e in conformità con le presenti istruzioni per il montaggio. I danni causati da un montaggio inadeguato saranno di responsabilità dell'installatore.

La connessione dell'apparecchio può essere effettuata solo da un tecnico specializzato autorizzato. È opportuno rispettare le disposizioni della società di fornitura di energia elettrica locale.

L'apparecchio corrisponde al tipo di protezione I e può essere utilizzato solo con una connessione con messa a terra.

L'utilizzo di questo apparecchio senza la connessione di terra o con un'installazione non corretta può causare, anche se questo è improbabile, gravi danni.

Il fabbricante non è responsabile del funzionamento inadeguato e dei possibili danni causati da installazioni elettriche non adeguate.

Se l'apparecchio non è dotato di una spina elettrica accessibile, prevedere l'installazione di dispositivi di interruzione dell'alimentazione di rete, conformemente alle pertinenti regolamentazioni.

Il cavo di alimentazione deve essere collocato in modo che non tocchi parti calde del piano di cottura o del forno.

Le piastre a induzione possono essere installate esclusivamente sopra forni a ventilazione forzata della stessa marca. Non è possibile installare sotto il piano di cottura frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.

Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto, gli oggetti metallici che si trovano nel cassetto potrebbero raggiungere temperature elevate a causa del ricircolo dell'aria proveniente dalla ventilazione del piano; si raccomanda, quindi, di utilizzare un supporto intermedio.

Come supporto intermedio, si può utilizzare un pannello di legno oppure acquistare un accessorio adeguato presso il nostro servizio di assistenza tecnica.

Il codice di riferimento di questo accessorio è 680502.

Qualsiasi tipo di manipolazione all'interno dell'apparecchio, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica.

## Montaggio e collegamento del piano di lavoro - Figura 1/2/3/4/5

Tensione, vedere la targhetta dei dati.

Eseguire il collegamento attenendosi strettamente al relativo schema.

## Smontaggio del piano di cottura

Interrompere la corrente dell'apparecchio.

Estrarre il piano di cottura spingendo dal basso.

# ISTRUZIONI PER L'USO

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.

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, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

### **Pericolo di scariche elettriche!**

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

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.

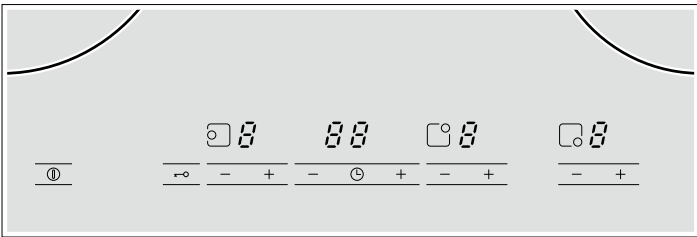
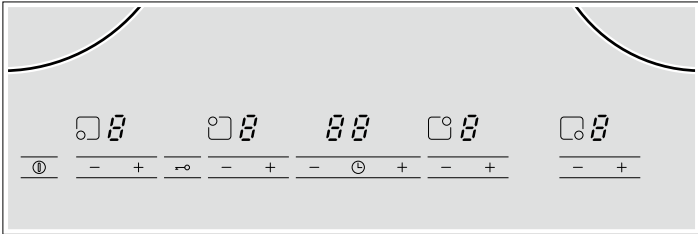
Rilevamento del recipiente

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

A pagina 2 è riportata una vista generale dei modelli.

Pannello comandi



| Superfici di comando | Funzione                            |
|----------------------|-------------------------------------|
| ⓘ                    | Interruttore principale             |
| -/+                  | Selezionare il livello di potenza   |
| ⌚                    | Programmazione del tempo            |
| 🔒                    | Sicurezza bambini/Impostazioni base |

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 quando si utilizza un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna. |

Spia di calore residuale

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

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

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzate alternativamente la spia **h/H** e il livello di potenza selezionato.

# Programmazione del piano di cottura

## Accensione e spegnimento del piano di cottura

Accensione: premere il simbolo ①. La spia sopra l'interruttore principale si illumina.

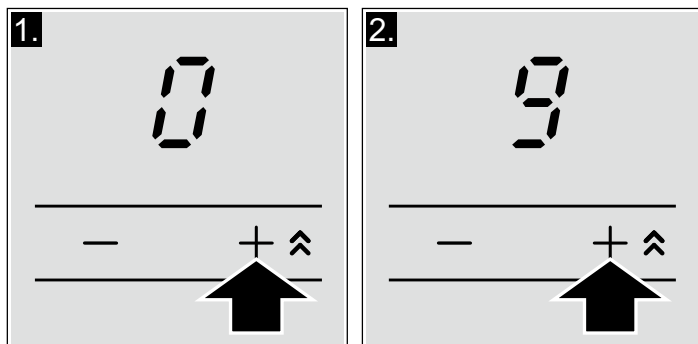
Spegnimento: premere il simbolo ① fino allo spegnimento della spia situata sull'interruttore principale. La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

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

## Regolare la zona di cottura

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere i simboli + o - della zona di cottura desiderata. Nell'indicatore visivo corrispondente si illumina 0.
2. Nei 10 secondi successivi, premere i simboli + o -. Viene visualizzata l'impostazione base.  
Simbolo + livello di potenza 9.  
Simbolo - livello di potenza 4.



3. Modifica del livello di potenza: premere i simboli + o - fino a quando non viene visualizzato il livello di potenza desiderato.

## Spegnere la zona di cottura

Premere i simboli + o - finché non viene visualizzato 0.

**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.

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

|                                                   | Livello di potenza |
|---------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Fondere</b>                                    |                    |
| Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele | 1-1.               |
| Gelatina                                          | 1-1.               |
| <b>Scaldare e mantenere caldo</b>                 |                    |
| Minestrone (ad es. lenticchie)                    | 1-2                |
| Latte**                                           | 1.-2.              |
| Salsicce scaldate in acqua**                      | 3-4                |

\* Cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

|                                                                    | Livello di potenza |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Scongellare e riscaldare</b>                                    |                    |
| Spinaci surgelati                                                  | 2.-3.              |
| Gulasch surgelato                                                  | 2.-3.              |
| <b>Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento</b>               |                    |
| Polpette di patate                                                 | 4.-5.*             |
| Pesce                                                              | 4-5*               |
| Salse bianche, ad es. besciamella                                  | 1-2                |
| Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese                | 3-4                |
| <b>Bollire, cucinare a vapore, rosolare</b>                        |                    |
| Riso (con quantità doppia d'acqua)                                 | 2-3                |
| Riso al latte                                                      | 1.-2.              |
| Patate                                                             | 4-5                |
| Pasta                                                              | 6-7*               |
| Stufato, minestre                                                  | 3.-4.              |
| Verdure                                                            | 2.-3.              |
| Verdure, surgelate                                                 | 3.-4.              |
| Cotti in pentola a pressione                                       | 4.-5.              |
| <b>Stufare</b>                                                     |                    |
| Rollato di carne                                                   | 4-5                |
| Stufato                                                            | 4-5                |
| Gulasch                                                            | 3.-4.              |
| <b>Arrostire / Friggere con poco olio**</b>                        |                    |
| Bisteche, braciole (al naturale o impanate)                        | 6-7                |
| Bistecca (3 cm di spessore)                                        | 7-8                |
| Petto (2 cm di spessore)                                           | 5-6                |
| Pesce e filetto di pesce al naturale                               | 5-6                |
| Pesce e filetto di pesce impanato                                  | 6-7                |
| Gamberi e gamberetti                                               | 7-8                |
| Piatti surgelati, ad es. soffritti                                 | 6-7                |
| Crêpe                                                              | 6-7                |
| Frittata                                                           | 3.-4.              |
| <b>Friggere**</b> (150-200g per porzione in 1-2 l di olio)         |                    |
| Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo        | 8-9                |
| Crocchette surgelate                                               | 7-8                |
| Polpette                                                           | 7-8                |
| Carne, ad es. pezzi di pollo                                       | 6-7                |
| Pesce, verdure o funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon | 6-7                |
| Pasticceria, ad es. meringhe, frutta frita in pastella             | 4-5                |

\* Cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

# Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

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

## Spegnimento automatico di una zona di cottura

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

### Per programmare

1. Selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere il simbolo . La spia della zona di cottura si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato . Per selezionare un'altra zona di cottura, premere più volte il simbolo fino a che la spia della zona di cottura non si illumina.
3. Premere i simboli o della funzione di programmazione del tempo. Viene visualizzata l'impostazione base:  
Simbolo : 30 minuti.  
Simbolo : 10 minuti.
4. Premere i simboli o fino a quando non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato.

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

### Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne. Si avverte un segnale acustico. Premendo il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

### Modificare o annullare il tempo

Premere più volte il simbolo finché la spia desiderata non si illumina. Modificare il tempo di cottura con i simboli o , o regolare a .

### Avvertenze

- Se è stato programmato un tempo di cottura in diverse zone, è possibile eseguire una regolazione per visualizzare tutti i valori di tempo. A tal fine, premere più volte il simbolo fino a che la spia della zona di cottura desiderata non si illumina.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

## La suoneria

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

### Per programmare

1. Premere più volte il simbolo finché la spia non si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato .
  2. Regolare il tempo desiderato con i simboli o .
- Dopo alcuni secondi, il tempo impostato inizia a scorrere.

### Una volta trascorso il tempo programmato

si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato e la spia si illumina. Dopo 10 secondi le spie si spengono.

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

### Modificare o annullare il tempo

Premere più volte il simbolo finché la spia non si illumina. Modificare il tempo di cottura o regolare a con i simboli o .

# 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 sul simbolo per 4 secondi circa. La spia si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

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

## Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

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

### Attivazione e disattivazione

Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

# Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato (varia in funzione del livello di potenza selezionato, da 1 a 10 ore) e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva il limite automatico di tempo. La zona

di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternativamente e .

Premendo un simbolo qualsiasi, la spia si spegne.

# Impostazioni base

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

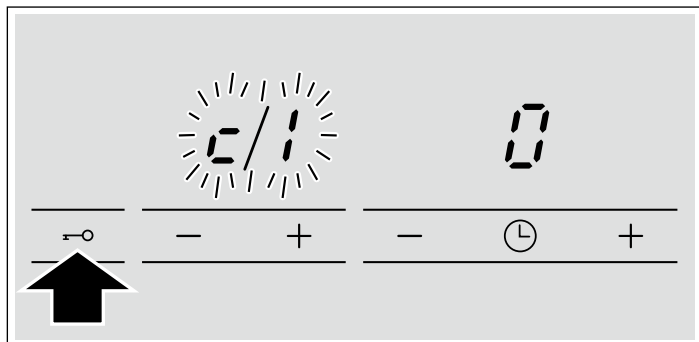
| Spia | Funzione                                                                                                                                                         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <b>Sicurezza bambini permanente</b><br>Disattivata.*<br>Attivata.                                                                                                |
|      | <b>Segnali acustici</b><br>Segnale di conferma e segnale di errore disattivati.<br>Solo segnale di conferma disattivato.<br>Tutti i segnali attivati.*           |
|      | <b>Timer automatico</b><br>Spento.*<br>Tempo di scollegamento automatico                                                                                         |
|      | <b>Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo</b><br>10 secondi*.<br>30 secondi.<br>1 minuto.                                       |
|      | <b>Funzione Power-Management</b><br>= Disattivata.*<br>= 1000 W (potenza minima).<br>= 1500 W.<br>= 2000 W.<br>...<br>o  = potenza massima del piano di cottura. |
|      | <b>Tornare alle impostazioni predefinite</b><br>Impostazioni personalizzate.*<br>Tornare alle impostazioni di fabbrica.                                          |

\*Impostazione di fabbrica

## Accesso alle impostazioni base

Il piano di cottura deve essere spento.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi, mantenere premuto il simbolo per 4 secondi.



A sinistra dello schermo è visualizzato e a destra .

3. Premere più volte il simbolo fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.
4. Successivamente, selezionare la regolazione desiderata con i simboli e che corrispondono alla zona di cottura situata alla destra del simbolo . La nuova regolazione viene visualizzata nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.
5. Premere nuovamente il simbolo per più di 4 secondi. Le impostazioni vengono salvate correttamente.

### Uscire

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

# Accorgimenti e pulizia

## 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), spugnette abrasive, pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

### Raschietto per il vetro

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultrne 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, è opportuno prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

| Sintomo                                            | Avaria                                                                                                                                                                               | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| nessuno                                            | L'alimentazione elettrica è stata interrotta.<br><br>La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.<br><br>Guasto a livello del sistema elettronico. | Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.<br><br>Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.<br><br>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 appoggiato un oggetto sopra di esso.                                                                                                           | Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| $E_r$ + numero /<br>$d$ + numero /<br>$e$ + 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 circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*                                                                                                                                                                                                                    |
| $F2$                                               | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.                                                                                             | Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*                                                                                                                                                                                                         |
| $F4$                                               | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| $U1$                                               | Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.                                                                                                  | Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| $U2 / U3$                                          | La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano 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.

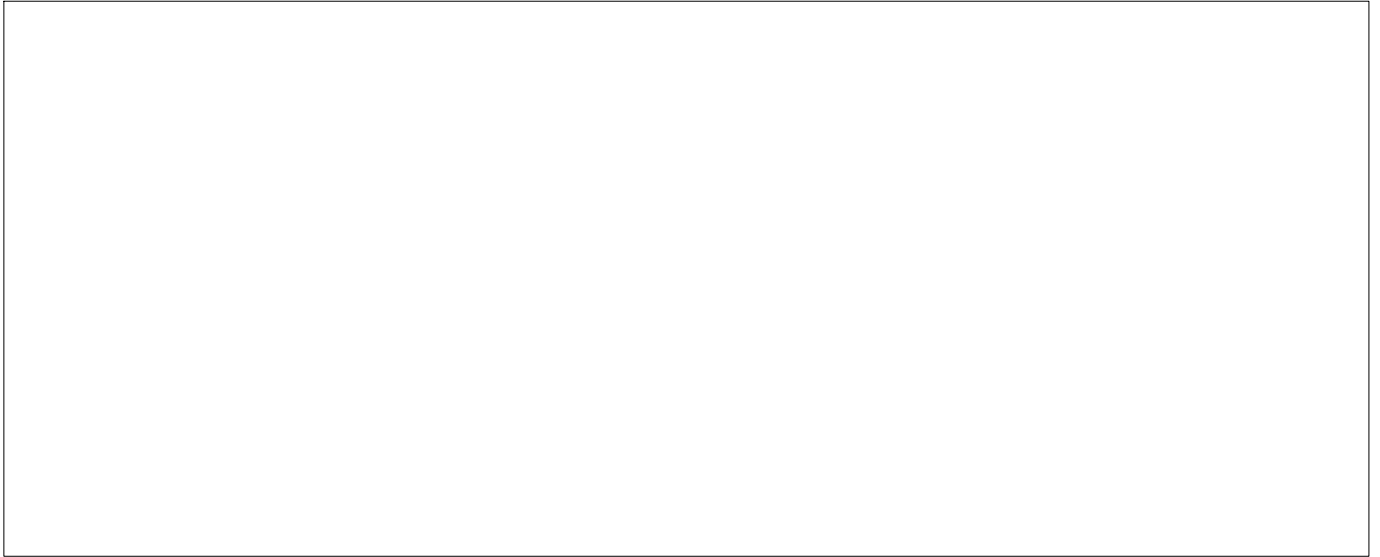
### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

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



9000732103

00  
911206