



PKT375N14E
Table de cuisson
Hob
Kochfeld
Piano di cottura
Placa de cocción
Kookplaat
Placa de cozinhar



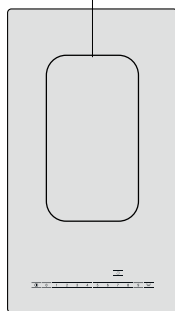
BOSCH

[fr]	Notice d'utilisation	2
[en]	Instruction manual	10
[de]	Gebrauchsanleitung	17
[it]	Istruzioni per l'uso	24

[es]	Instrucciones de uso	31
[nl]	Gebruiksaanwijzing	38
[pt]	Instruções de serviço	45

PKT375N14E

16 x 29



fr Table des matières

Consignes de sécurité	2	Corriger la durée ou annuler.....	7
Causes de dommages.....	3	Limitation automatique du temps	7
Protection de l'environnement	4	Réglages de base	7
Elimination écologique.....	4	Modifier les réglages de base.....	8
Conseils pour économiser de l'énergie.....	4	Nettoyage et entretien	8
Se familiariser avec l'appareil	4	Vitrocéramique.....	8
Le bandeau de commande.....	4	Cadre de la table de cuisson.....	8
Indicateur de chaleur résiduelle.....	4	Remédier à une anomalie de fonctionnement	9
Réglage de la table de cuisson	5	Service après-vente	9
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	5		
Réglage d'un foyer.....	5		
Tableau de grillades.....	5		
Tableau de cuisson.....	6		
Minuterie	7		
Réglage de la durée.....	7		
Après écoulement du temps.....	7		

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

⚠ Consignes de sécurité

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

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

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

Cet appareil est 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.

Ne pas utiliser de couvercle de protection ni de grille de protection pour enfants inappropriée. Cela pourrait entraîner des

accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

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 (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le

boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de 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.

Risque de blessure !

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

Causes de dommages

Attention !

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

Vue d'ensemble

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

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

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

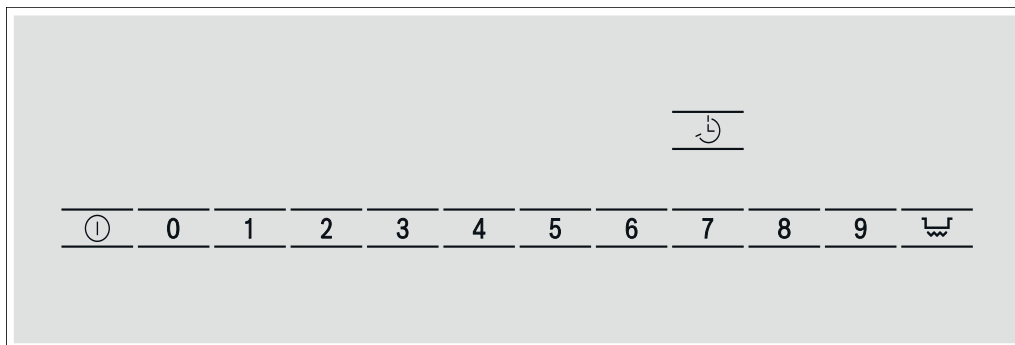
Conseils pour économiser de l'énergie

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

Se familiariser avec l'appareil

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

Le bandeau de commande



Affichages

I-G	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
88	Minuterie

Surfaces de commande

I	Interrupteur principal
0 - 9	Zone de réglage
Pot icon	Utiliser un récipient
Timer icon	Minuterie

Remarques

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

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

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

Réglage de la table de cuisson

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer : Effleurez le symbole ⑩. Un signal retentit. L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est opérationnelle.

Eteindre : Effleurez le symbole ⑩, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Vous pouvez utiliser le foyer de deux manières :

- comme foyer traditionnel : utilisez une poêle appropriée. Les dimensions de la poêle doivent correspondre à la taille du foyer.
- comme gril : poser la pièce à griller directement sur la vitrocéramique.

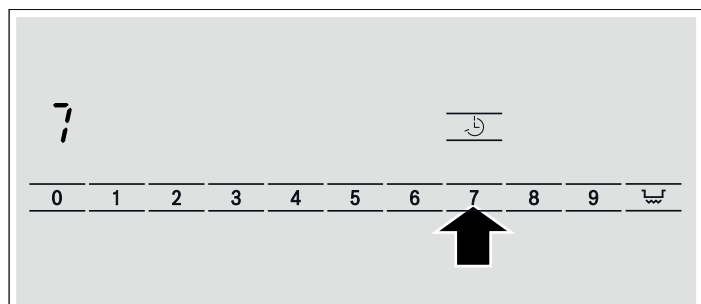
Remarques

- Le gril est uniquement approprié pour faire frire avec peu de graisse.
- Huiler légèrement le gril avant la grillade avec un pinceau.
- Sécher les aliments marinés avant de les faire griller.
- Ne pas utiliser de sucre ou des aliments riches en sucre, par ex. miel, sirop, ketchup, sauce barbecue, bananes ou fruits secs. Ils endommagent la vitrocéramique.
- Des ustensiles de cuisine en plastique peuvent fondre et endommager la vitrocéramique. Des ustensiles de cuisine en métal peuvent rayer la vitrocéramique. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en bois.
- Ne pas recouvrir le gril de feuille aluminium.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Si vous désirez utiliser une poêle : effleurer le symbole .
2. Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.



Modifier la position de chauffe

Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre le foyer

Régler le foyer sur 0. Le foyer s'éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

Tableau de grillades

Dans le tableau ci-après, vous trouverez quelques exemples pour des aliments que vous pouvez faire griller directement sur la vitrocéramique.

	Position gril	Temps de grillade en minutes
Viande		
Rumsteck/steak (3 cm d'épaisseur)	8-9	8-12
Viande marinée pour grillade	7-8	8-12
Escalope, nature	4-5	8-12
Filet de volaille, nature	3-4	10-20
Saucisse	3-4	20-30
Poisson		
Poisson et filet de poisson, nature	3-4	8-20
Divers		
Légumes frais, par ex. aubergine, courgette	4-5	4-12
Œufs au plat	5-6	2-6

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

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

Lors du réchauffement de mets épais filants, les remuer régulièrement.

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, couverture	1	-
Beurre, miel, gélatine	1	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	3-4	10-20 min.
Goulasch surgelée	3-4	20-30 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4-5*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3-4	15-60 min.
Légumes	3-4	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min
Rôti à braiser	4-5	60-100 min
Goulasch	2-3	50-60 min
Poêler**		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée***t	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***	4-5	30-40 min
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de volaille surgelé***	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3-4	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min.

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

*** retourner plusieurs fois

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Frïre (frïre en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	6-7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	6-7	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

*** retourner plusieurs fois

Minuterie

Cette fonction vous permet de régler une durée. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

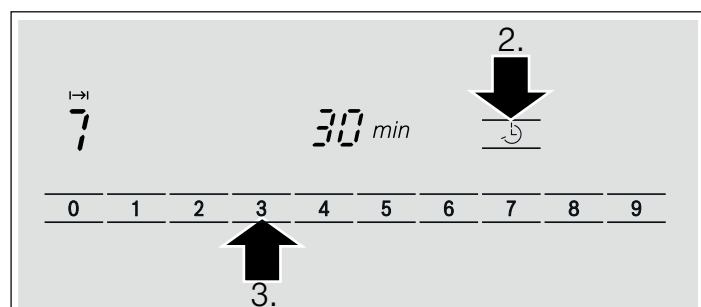
Réglage de la durée

1. Régler la position de chauffe.

2. Effleurer le symbole .

Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie.

3. Régler la durée désirée dans la zone de réglage.



La durée s'écoule.

Après écoulement du temps

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

Corriger la durée ou annuler

Effleurer le symbole . Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

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

Limitation automatique du temps

Si un foyer est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé.   et l'indicateur de chaleur résiduelle   clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

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

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
	Signal sonore
	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.
	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*

*Réglage de base

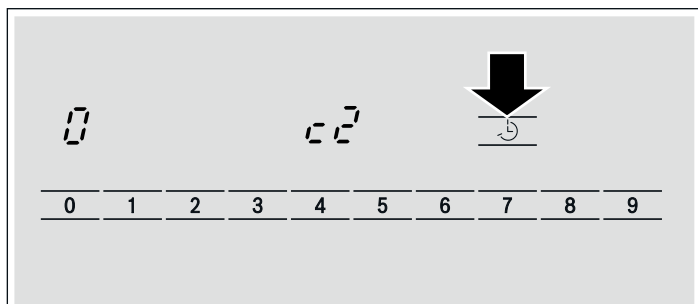
Affichage	Fonction
	Minuterie automatique Désactivée.* Durée après laquelle les foyers s'éteignent
	Durée du signal fin de la minuterie 10 secondes. 30 secondes 1 minute.*
	Remise au réglage de base Désactivée. Activée.

*Réglage de base

Modifier les réglages de base

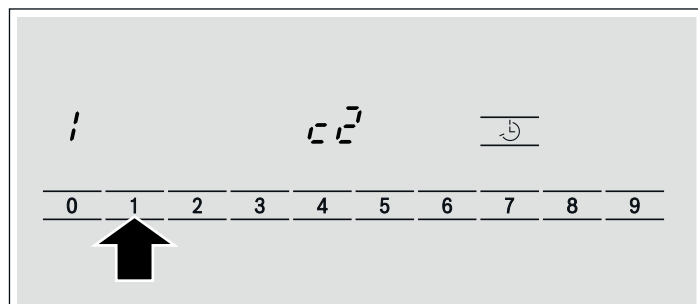
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole pendant 4 secondes.



3. Effleurer répétitivement le symbole jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation.

4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.



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

Désactiver

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

Nettoyage et entretien

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

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

Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

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

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

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

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

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<i>E</i> + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout de 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande quelconque.*
<i>F8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci		

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.

Safety precautions	10	Changing or cancelling the cooking time.....	14
Causes of damage.....	11	Automatic time limit	15
Environmental protection	11	Basic settings	15
Environmentally-friendly disposal.....	11	Changing the basic settings.....	15
Energy-saving tips.....	11	Cleaning and care	16
Getting to know your appliance	12	Ceramic	16
The control panel.....	12	Hob surround	16
Residual heat indicator.....	12	Rectifying faults	16
Setting the hob	12	After-sales service	16
Switching the hob on and off	12		
Setting a hotplate.....	12		
Grilling table.....	13		
Table of cooking times	13		
Timer	14		
Setting the cooking time.....	14		
When the cooking time has elapsed	14		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

Safety precautions

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

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

Do not use lids or unsuitable child safety grilles. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

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

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they

are at least 8 years old and are being supervised.

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

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the

circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of injury!

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

Causes of damage

Caution!

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

Overview

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

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

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Energy-saving tips

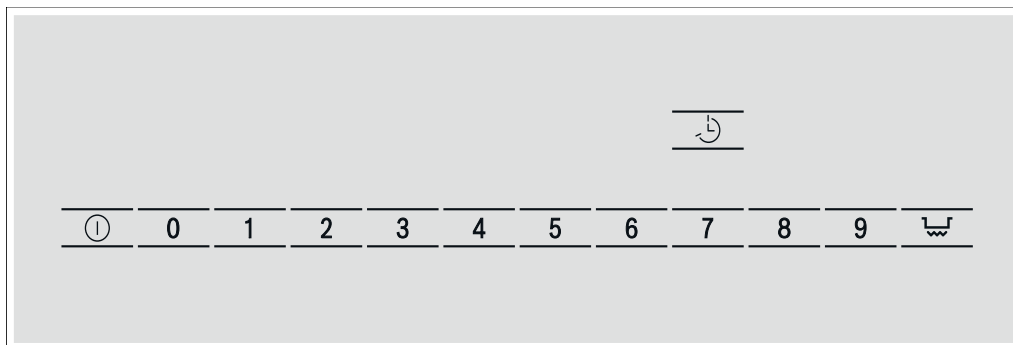
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.

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

Getting to know your appliance

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

The control panel



Displays

1-9	Heat settings
H/h	Residual heat
88	Timer

Controls

ⓘ	Main switch
0 - 9	Settings range
🍲	Using cookware
⌚	Timer

Notes

- When you touch a symbol, the respective function is activated.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.
- Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.

Residual heat indicator

The hob has a two-stage residual heat indicator.

If **H** appears in the display, the hob is still hot. It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt cooking chocolate. As the hotplate cools down further, the display changes to **h**. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Setting the hob

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

Switching the hob on and off

The main switch is used to switch the hob on and off.

To switch on: touch the ⓘ symbol. A signal sounds. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To switch off: touch the ⓘ symbol until the indicator above the main switch goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Note: The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 20 seconds.

Setting a hotplate

Set the required heat setting in the settings range.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

There are two ways to use the hotplate:

- as a conventional hotplate: use a suitable frying pan. The dimensions of the frying pan should correspond to the size of the hotplate.
- as a grill: place the food to be grilled directly on the glass ceramic.

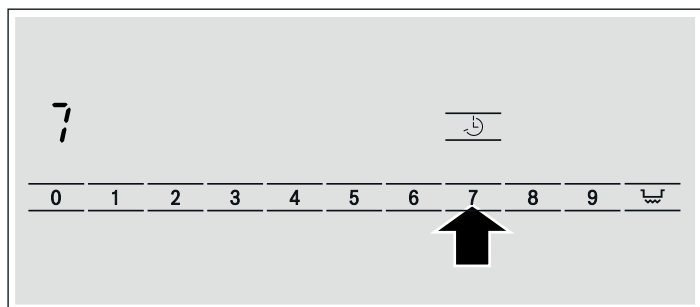
Notes

- The grill is only suitable for low-fat frying.
- Before grilling, lightly brush the grill with oil.
- Dry marinated foods before grilling.
- Do not use sugar or food with a high sugar content, e.g. honey, syrup, ketchup, barbecue sauces, bananas or dried fruits. They damage the glass ceramic.
- Kitchen utensils made from plastic may melt and damage the glass ceramic. Kitchen utensils made from metal can scratch the glass ceramic. Only use kitchen utensils made from wood.
- Do not cover the grill with aluminium foil.

Setting the heat setting

The hob must be switched on.

1. If you want to use a frying pan: touch the  symbol.
2. Set the desired heat setting on the settings range.



Changing the heat setting

Set the desired heat setting on the settings range.

Switching off the cooking zone

Set the cooking zone to 0. The cooking zone switches off. After approx. 5 seconds, the residual heat indicator appears.

Grilling table

The following table provides some examples of foods that you can grill directly on the glass ceramic.

	Grill setting	Grilling time in minutes
Meat		
Rump steak/steak (3 cm thick)	8-9	8-12
Marinated meat for grilling	7-8	8-12
Escalope, plain	4-5	8-12
Chicken breast fillet, plain	3-4	10-20
Sausage	3-4	20-30
Fish		
Fish and fish fillet, plain	3-4	8-20
Other		
Fresh vegetables, e.g. aubergines, courgettes	4-5	4-12
Fried eggs	5-6	2-6

Table of cooking times

The following table provides some examples.

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

When heating thick liquids, stir regularly.

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

Stir thick liquids occasionally.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate coating	1	-
Butter, honey, gelatine	1	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1-2	-
Heating sausages in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	3-4	10-20 min
Frozen goulash	3-4	20-30 min
Poaching, simmering		
Dumplings	4-5*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 min
Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, braising		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	2	35-45 min
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 min
Boiled potatoes	4-5	15-25 min
Pasta, noodles	6-7*	6-10 min
Stew, soups	3-4	15-60 min
Vegetables	3-4	10-20 min
Frozen vegetables	3-4	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	4-5	-

* Ongoing cooking without a lid

** Without lid

*** Turn frequently

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Braising		
Roulades	4-5	50-60 min
Pot roasts	4-5	60-100 min
Goulash	2-3	50-60 min
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Escalope, frozen	6-7	8-12 min
Cutlet, plain or breaded***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Hamburger, rissoles (3 cm thick)***	4-5	30-40 min
Poultry breast (2 cm thick)***	5-6	10-20 min
Poultry breast, frozen***	5-6	10-30 min
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Scampi and prawns	7-8	4-10 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	consecutively
Omelette	3-4	consecutively
Fried eggs	5-6	3-6 min
Deep-fat frying (fry 150-200 g per portion continuously in 1-2 litres oil**)		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	6-7	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	6-7	-
Small baked items, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	-

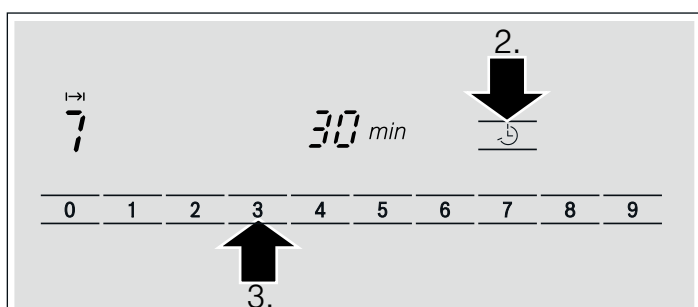
* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

Timer

You can use this function to set a cooking time. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

Setting the cooking time

1. Set the heat setting.
2. Touch the  symbol.
 lights up on the timer display.
3. Set the desired cooking time on the settings range.



The cooking time counts down.

When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off. You will hear an audible signal and  lights up in the display for 10 seconds. Touch the  symbol. The indicators go out and the audible signal ceases.

Changing or cancelling the cooking time

Touch the  symbol. Change the cooking time or set to  in the settings range.

Note: You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic time limit

If a hotplate has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The hotplate stops heating. **F B** and the **H/h** residual heat indicator flash alternately on the hotplate display.

The display goes out when you touch any control. You can make new settings.

When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your own personal needs.

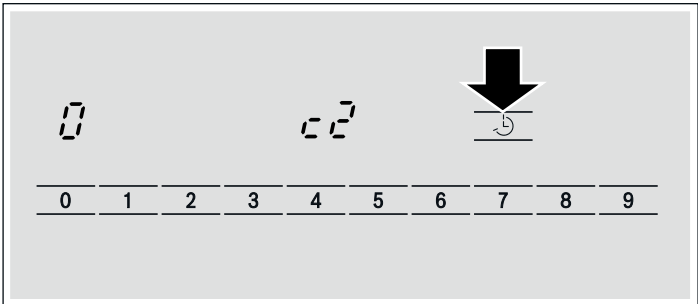
Indicator	Function
	Audible signal Confirmation signal and operation error signal are switched off. Only the operation error signal is switched on. Confirmation signal and operation error signal are switched on.*
	Automatic timer Switched off.* Cooking time, after which the hotplates switch off
	Duration of the timer end signal 10 seconds. 30 seconds 1 minute.*
	Resetting to basic setting Switched off. Switched on.

*Basic setting

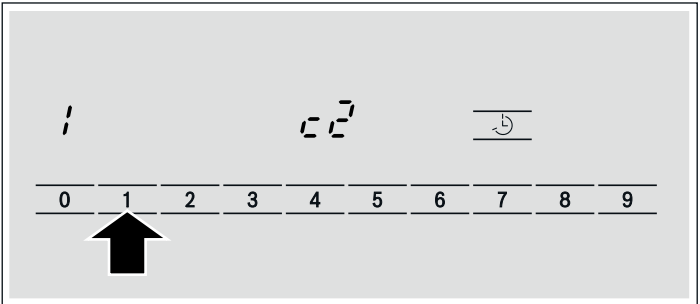
Changing the basic settings

The hob must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch the symbol for 4 seconds.



3. Touch the symbol repeatedly until the desired indicator appears on the display.
4. Set the desired value on the settings range.



5. Touch the symbol for 4 seconds.
The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and make new settings.

Cleaning and care

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

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

Ceramic

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

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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

Never use:

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

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

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

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

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

Hob surround

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

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

Rectifying faults

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Indicator	Fault	Action
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
E is flashing	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
E + number	Electronic fault.	Switch the appliance off and back on again after about 30 seconds using either the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service if this appears in the display again.
$F2$	The electronics have overheated and have switched off the corresponding hotplate.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch a control for the hotplate.*
$F4$	The electronics have overheated and have switched off all hotplates.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.*
$F8$	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.

* Do not place hot pans close to or on the control panel

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Sicherheitshinweise	17
Ursachen für Schäden	18
Umweltschutz	18
Umweltgerecht entsorgen	18
Tipps zum Energiesparen	18
Das Gerät kennen lernen	19
Das Bedienfeld	19
Restwärmeanzeige	19
Kochfeld einstellen	19
Kochfeld ein- und ausschalten	19
Kochstelle einstellen	19
Grilltabelle	20
Kochtabelle	20
Timer	21
Dauer einstellen	21
Nach Ablauf der Zeit	21
Dauer korrigieren oder löschen	21
Automatische Zeitbegrenzung	22

Grundeinstellungen	22
Grundeinstellungen ändern	22
Reinigen und Pflegen	23
Glaskeramik	23
Kochfeldrahmen	23
Störung beheben	23
Kundendienst	23

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Keine Abdeckplatten oder ungeeignete Kinderschutzgitter verwenden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

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 unterwie-

sen 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, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

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

oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

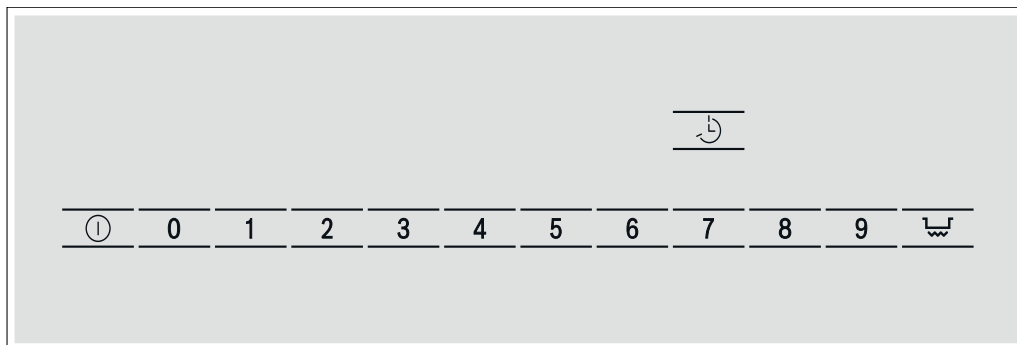
Tipps zum Energiesparen

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

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Anzeigen

I-S	Kochstufen
H/h	Restwärme
88	Timer

Bedienflächen

①	Hauptschalter
0 - 9	Einstellbereich
	Kochgeschirr verwenden
	Timer

Hinweise

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

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

Kochfeld einstellen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus. Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

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

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Sie können die Kochstelle auf zwei Arten verwenden:

- als herkömmliche Kochstelle: Verwenden Sie eine geeignete Pfanne. Die Abmessungen der Pfanne sollten mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.
- als Grill: Legen Sie das Grillgut direkt auf die Glaskeramik.

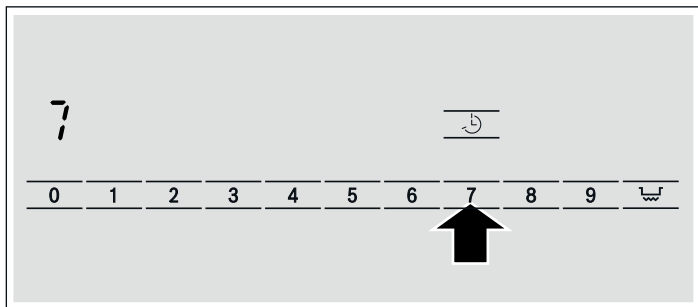
Hinweise

- Der Grill eignet sich nur zum fettarmen Braten.
- Den Grill vor dem Grillen leicht mit Öl einpinseln.
- Marinierte Speisen vor dem Grillen abtrocknen.
- Keinen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen verwenden, z.B. Honig, Sirup, Ketchup, Grillsoßen, Bananen oder Trockenfrüchte. Sie beschädigen die Glaskeramik.
- Küchenbesteck aus Kunststoff kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Küchenbesteck aus Metall kann die Glaskeramik verkratzen. Nur Küchenbesteck aus Holz verwenden.
- Den Grill nicht mit Alufolie bedecken.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Wenn Sie eine Pfanne verwenden wollen: Symbol  berühren.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



Kochstufe ändern

Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochzone ausschalten

Kochzone auf 0 stellen. Die Kochzone schaltet aus. Nach ca. 5 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Grilltabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele für Speisen, die Sie direkt auf der Glaskeramik grillen können.

	Grillstufe	Grillzeit in Minuten
Fleisch		
Rumpsteak/Steak (3 cm dick)	8-9	8-12
Mariniertes Grillfleisch	7-8	8-12
Schnitzel, natur	4-5	8-12
Geflügelbrustfilet, natur	3-4	10-20
Bratwurst	3-4	20-30
Fisch		
Fisch und Fischfilet, natur	3-4	8-20
Verschiedenes		
Frisches Gemüse, z.B. Aubergine, Zucchini	4-5	4-12
Spiegeleier	5-6	2-6

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

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

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

*** Öfter wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2-3	50-60 Min.
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4-5	30-40 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3-4	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	7-8	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	6-7	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

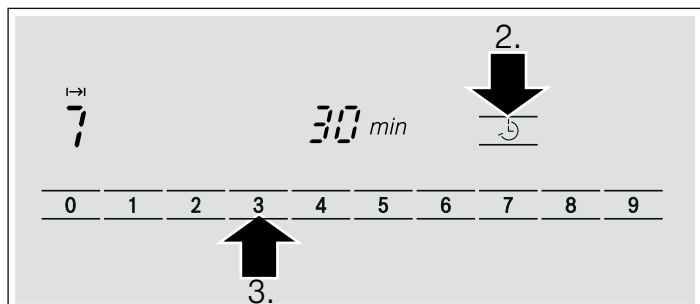
* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
***Öfters wenden

Timer

Mit dieser Funktion stellen Sie eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Dauer einstellen

1. Kochstufe einstellen.
2. Symbol  berühren.
In der Timer-Anzeige leuchtet **00**.
3. Im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



Die Dauer läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet **00** für 10 Sekunden. Berühren Sie das Symbol . Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Symbol  berühren. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf **00** stellen.

Hinweis: Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert. Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F B** und die Restwärmee-Anzeige **H/h**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.
Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

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

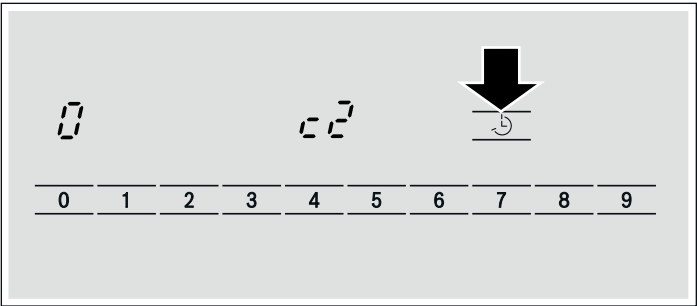
Anzeige	Funktion
	Signalton Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet. Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet. Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
	Automatischer Timer Ausgeschaltet.* Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
	Dauer des Timer-Ende Signals 10 Sekunden. 30 Sekunden 1 Minute.*
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung Ausgeschaltet. Eingeschaltet.

*Grundeinstellung

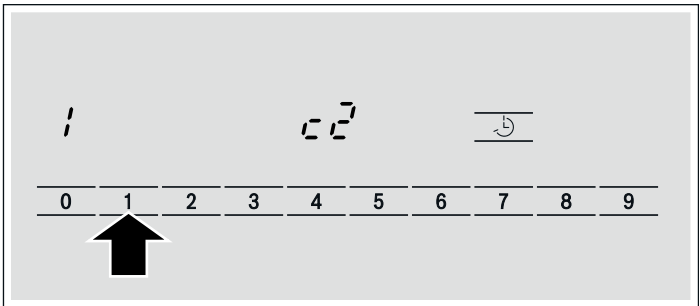
Grundeinstellungen ändern

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



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



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

Ausschalten

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

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

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

Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner

- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kochfeldrahmen

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

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

Störung beheben

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
E_r + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
$F2$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
$F4$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
$F8$	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

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 550 511
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.

Norme di sicurezza	24	Correzione o cancellazione della durata.....	29
Cause dei danni.....	25	Limitazione tempo automatica	29
Tutela dell'ambiente.....	25	Impostazioni di base	29
Smaltimento ecocompatibile	25	Modifica delle impostazioni di base.....	29
Consigli per il risparmio energetico	25	Pulizia e manutenzione	30
Conoscere l'apparecchio	26	Vetroceramica	30
Il pannello comandi.....	26	Telaio del piano di cottura	30
Indicatore del calore residuo.....	26	Riparazione di un guasto	30
Regolazione del piano di cottura.....	26	Servizio di assistenza tecnica	30
Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....	26		
Regolazione della zona di cottura.....	26		
Tabella grill.....	27		
Tabella di cottura	27		
Timer	28		
Impostazione della durata.....	28		
Trascorso il tempo impostato.....	29		

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

Norme di sicurezza

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

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

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

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

Non utilizzare piastre di copertura o griglie di protezione per bambini non adatte. Potrebbero causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

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, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scossa elettrica!

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

funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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

Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperciare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di

stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.

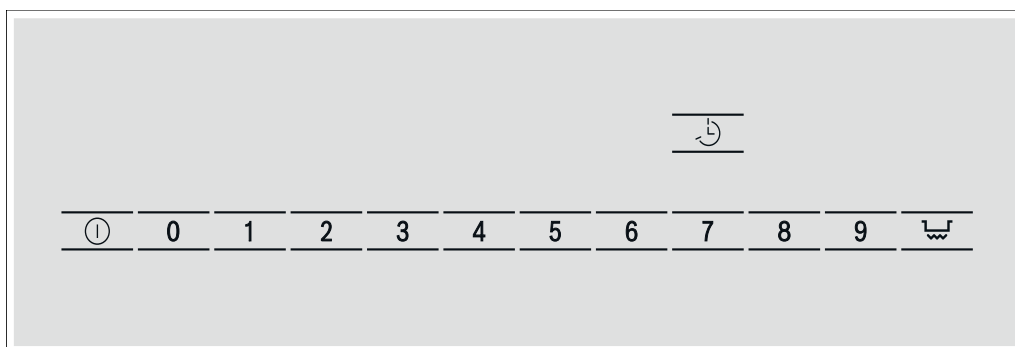
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.

- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Conoscere l'apparecchio

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

Il pannello comandi



Indicatori

I-G	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
88	Timer

Superfici di comando

①	Interruttore generale
0 - 9	Campo di regolazione
	Utilizzo delle stoviglie
	Timer

Avvertenze

- Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura dispone di un indicatore del calore residuo con due livelli.

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

Regolazione del piano di cottura

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

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenza: Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

È possibile utilizzare la zona di cottura in due modi:

- come normale zona di cottura: utilizzare una padella adeguata. Le dimensioni della padella devono corrispondere alle dimensioni della zona di cottura.
- come grill: posizionare il prodotto da grigliare direttamente sulla vetroceramica.

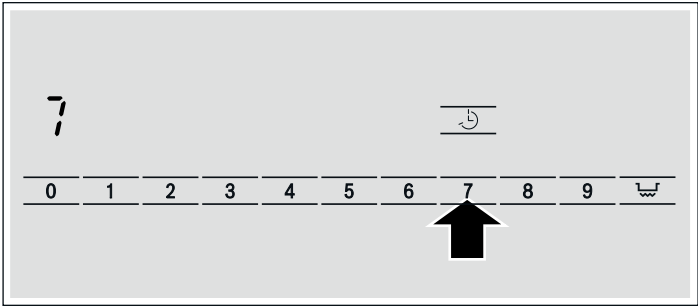
Avvertenze

- Il grill è adatto soltanto quando si cucina con pochi grassi.
- Prima di grigliare cospargere leggermente il grill con olio.
- Asciugare gli alimenti marinati prima di grigliarli.
- Non utilizzare zucchero o alimenti molto zuccherosi, ad es. miele, sciroppo, ketchup, salse per grigliata, banane o frutta secca perché danneggiano la vetroceramica.
- Gli utensili da cucina in plastica potrebbero fondersi e danneggiare la vetroceramica. Gli utensili da cucina in metallo potrebbero graffiare la vetroceramica. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno.
- Non coprire il grill con pellicola in alluminio.

Impostazione del livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Se si desidera utilizzare una padella: toccare il simbolo .
2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



Modifica del livello di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Disattivazione della zona di cottura

Impostare la zona di cottura in posizione 0. La zona di cottura si spegne. Dopo ca. 5 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Tabella grill

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi di alimenti che è possibile grigliare direttamente sulla vetroceramica.

	Livello grill	Tempo di cottura al grill in minuti
Carne		
Bistecca di lonza/bistecca (spessore 3 cm)	8-9	8-12
Carne al grill marinata	7-8	8-12
Fettina, naturale	4-5	8-12
Filetto di petto di pollo, naturale	3-4	10-20
Bratwurst	3-4	20-30
Pesce		
Pesce e filetto di pesce naturale	3-4	8-20
Varie		
Verdure fresche, p. es. melanzane, zucchine	4-5	4-12
	5-6	2-6
Uova al tegamino		

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Mescolare regolarmente i cibi cremosi mentre vengono riscaldati.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Sciogliere		
Cioccolato, glassa	1	-
Burro, miele, gelatina	1	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1-2	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3-4	10-20 min.
Gulasch surgelato	3-4	20-30 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4-5*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.

* prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2	35-45 min.
Patate lesse (con buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure	3-4	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
Brasare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.
Cuocere in padella**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata***	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***	4-5	30-40 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Petto di pollo/tacchino, surgelato***	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Torte flambé	6-7	Progressivamente
Omelette	3-4	Progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (friggere** 150-200g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8-9	-
Crocchette	7-8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	-
Pesce impanato o in pastella di birra	6-7	-
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	6-7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	-
* Prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		
*** Girare di frequente		

Timer

Con questa funzione è possibile impostare una durata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

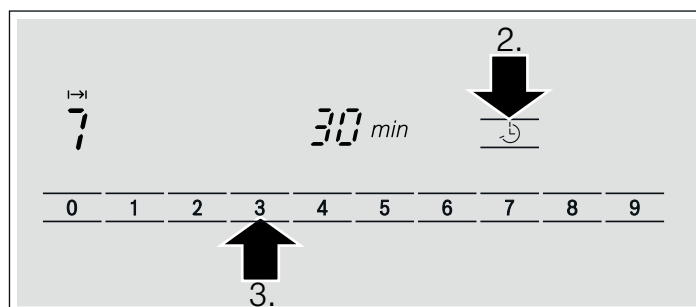
Impostazione della durata

1. Impostare il livello di cottura.

2. Toccare il simbolo .

Sull'indicatore del timer compare **00**.

3. Impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.



La durata inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore compare **00** per 10 secondi. Toccare il simbolo . Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Toccare il simbolo . Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su **00**.

Avvertenza: È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Limitazione tempo automatica

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

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente **F 8** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.

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

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

Impostazioni di base

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

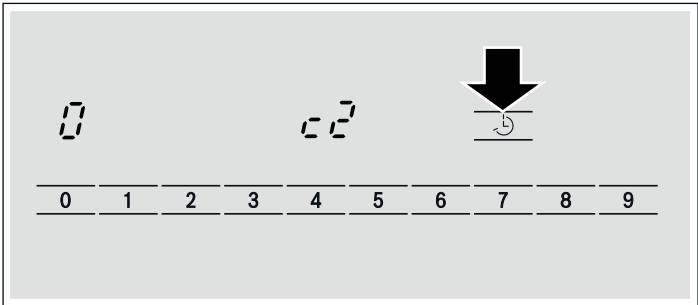
Indicatore	Funzione
	Segnale acustico  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.  Solo segnale di utilizzo improprio attivato.  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
	Timer automatico  Disattivato.*  99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva
	Durata del segnale di fine timer  10 secondi.  30 secondi  1 minuto.*
	Ripristino impostazione di base  Disattivato.  Attivato.

* Impostazione di base

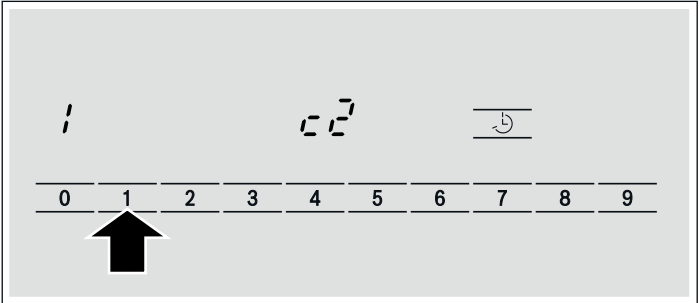
Modifica delle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere disattivato.

- Attivare il piano di cottura.
- Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi.



- Toccare il simbolo  finché sul display non compare l'indicatore desiderato.
- Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



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

Disattivazione

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

Pulizia e manutenzione

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

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

Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

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

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

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
E lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
E + numero	Anomalia del sistema elettronico.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
$F2$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.*
$F4$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.*
$F8$	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riaccendere subito la zona di cottura.

* Non appoggiare pentole calde sopra o vicino al pannello comandi

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.

Consejos y advertencias de seguridad	31
Causas de los daños	32
Protección del medio ambiente	32
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	32
Consejos para ahorrar energía	32
Presentación del aparato	33
El panel de mando	33
Indicador de calor residual	33
Programar la placa de cocción	33
Encender y apagar la placa de cocción	33
Programar la zona de cocción	33
Tabla de grill	34
Tabla de cocción	34
Reloj temporizador	35
Programar la duración del ciclo de cocción	35
Una vez transcurrido el tiempo	36

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción	36
Limitación de tiempo automática	36
Ajustes básicos	36
Modificar los ajustes básicos	36
Cuidados y limpieza	37
Vitrocerámica	37
Marco de la placa de cocción	37
Solucionar averías	37
Servicio de Asistencia Técnica	37

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:
www.bosch-home.com y también en la tienda online:
www.bosch-eshop.com

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

No usar tapas o rejillas de protección inapropiadas para niños. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo

consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o

desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Consejos para ahorrar energía

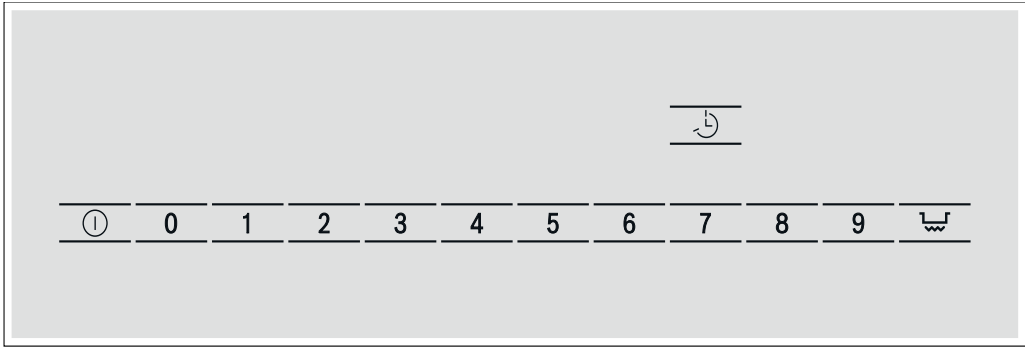
- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.

- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Presentación del aparato

En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Indicadores	
<i>1-9</i>	Posiciones de cocción
<i>H/h</i>	Calor residual
<i>88</i>	Reloj temporizador
Superficies de mando	
①	Interruptor principal
0 - 9	Zona de programación
	Utilizar recipientes para cocinar
	Reloj temporizador

- Notas**
- Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.
 - Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
 - No coloque ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Indicador de calor residual

La placa de cocción está dotada con un indicador de calor residual de dos niveles.

Cuando el indicador muestra una *H* significa que la zona de cocción todavía está caliente. P. ej., puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a *h*. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. Suenan una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfrien suficientemente.

Nota: La placa de cocción se desconecta de automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos desconectadas.

Programar la zona de cocción

La posición de cocción deseada se ajusta desde la zona de programación.

Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

La zona de cocción puede utilizarse de dos formas:

- Como zona de cocción convencional: utilizar una sartén apropiada. El tamaño de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.
- Como grill: colocar los alimentos directamente sobre la vitrocerámica.

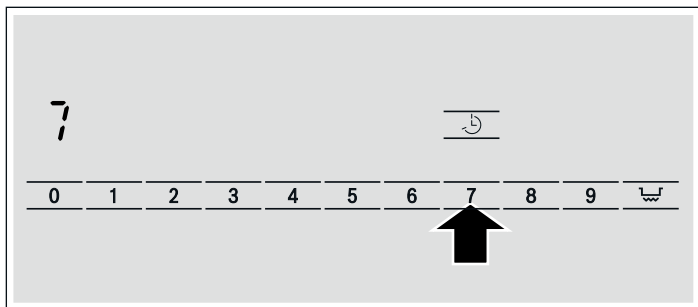
Notas

- El grill está indicado únicamente para asar con poca grasa.
- Antes de asar al grill, untar el grill ligeramente con aceite con la ayuda de un pincel.
- Secar los alimentos marinados antes de asarlos al grill.
- No utilizar ningún tipo de azúcar ni alimentos con un alto contenido en azúcar, como p. ej., miel, sirope, ketchup, salsas, plátanos o frutos secos. Estos alimentos dañan la vitrocerámica.
- Los utensilios de cocina de plástico pueden derretirse y dañar la vitrocerámica. Los utensilios de metal pueden rayar la vitrocerámica. Utilizar solo utensilios de madera.
- No cubrir el grill con papel de aluminio.

Ajustar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Si desea utilizar una sartén: pulsar el símbolo .
2. Programar la posición de cocción deseada en la zona de programación.



Cambiar la posición de cocción

Programar la posición de cocción deseada en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Ajustar la zona de cocción a la posición 0. La zona de cocción se apaga. Tras aprox. 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla de grill

En la siguiente tabla se presentan algunos ejemplos de alimentos que se pueden asar al grill directamente sobre la vitrocerámica.

	Nivel de grill	Tiempo de asado en minutos
Carne		
Bistec de espaldilla/bistec (3 cm de grosor)	8-9	8-12
Carne adobada	7-8	8-12
Escalope, normal	4-5	8-12
Filete de pechuga de ave, normal	3-4	10-20
Salchichas	3-4	20-30
Pescado		
Pescado y filetes de pescado, normales	3-4	8-20
Otros		
Verdura fresca, p. ej., berenjena, calabacín	4-5	4-12
Huevos fritos	5-6	2-6

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1	-
Mantequilla, miel, gelatina	1	-
Calentar y conservar caliente		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1-2	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	3-4	10-20 min
Gulasch congelado	3-4	20-30 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4-5*	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	2	35-45 min
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min
Pastas	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras	3-4	10-20 min
Verdura ultracongelada	3-4	10-20 min
Cocer en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min
Asar**		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada***	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4-5	30-40 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min
Pechuga de ave congelada***	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado, normales	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3-4	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6-7	-
Pescado, empanado o en masa de cerveza	6-7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	6-7	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

Reloj temporizador

Mediante esta función se puede ajustar la duración del ciclo de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

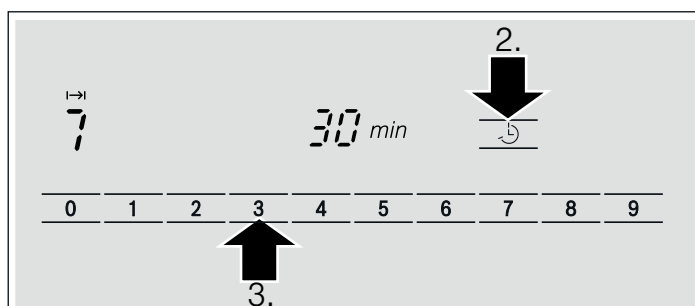
Programar la duración del ciclo de cocción

1. Ajustar la posición de cocción.

2. Pulsar el símbolo .

En el indicador del reloj temporizador se ilumina .

3. Programar la duración deseada en la zona de programación.



La duración finaliza.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador se muestra **00** durante 10 segundos. Pulsar el símbolo . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Pulsar el símbolo . Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a **00** desde la zona de programación.

Nota: Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece encendida durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna **F**  y el indicador de calor residual **H/h**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

La limitación de tiempo se activa en la correspondiente posición de cocción programada (entre 1 y 10 horas).

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

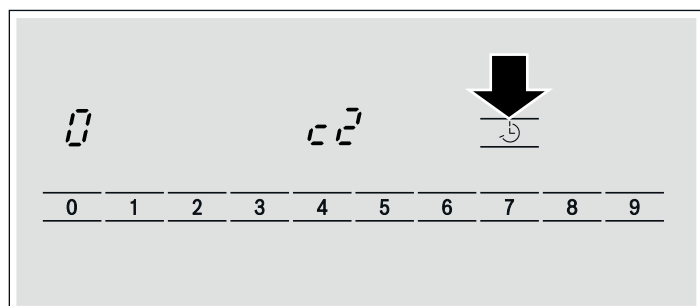
Indicador	Función
 	Tono de aviso  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Sólo señal de error conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
 	Reloj temporizador automático  Desconectado.*  1:99 Duración transcurrida la cual se apagan las zonas de cocción
 	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador  10 segundos.  30 segundos  1 minuto.*
 	Restauración al ajuste básico  Desconectado.  Conectado.

*Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

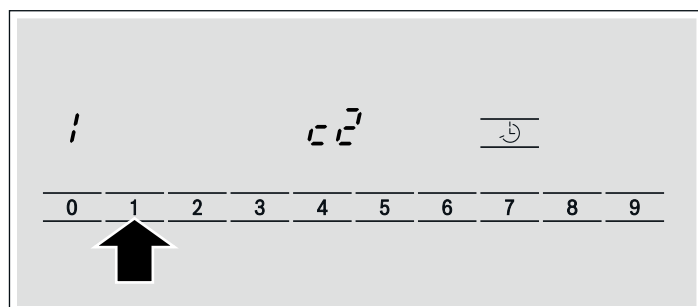
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.



3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla aparezca el indicador deseado.

4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
El ajuste está activado.

Apagar

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas

- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
<i>E</i> + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles y volver a conectar después de 30 segundos. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. A continuación, pulsar una superficie de mando de la zona de cocción.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.*
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Veiligheidsvoorschriften	38	Tijdsduur corrigeren of wissen	42
Oorzaken van schade	39	Automatische tijdsbegrenzing	43
Milieubescherming	39	Basisinstellingen	43
Milieuvriendelijk afvoeren	39	Basisinstellingen wijzigen	43
Tips om energie te besparen	39	Reinigen en onderhouden	44
Het apparaat leren kennen	40	Glaskeramiek	44
Het bedieningspaneel	40	Omlijsting van de kookplaat	44
Restwarmte-indicatie	40	Storing opheffen	44
Kookplaat instellen	40	Servicedienst	44
Kookplaat in- en uitschakelen	40		
Kookzone instellen	40		
Grilltabel	41		
Kooktabel	41		
Timer	42		
Tijdsduur instellen	42		
Aan het einde van de ingestelde tijd	42		

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

Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

Geen afdekplaten of ongeschikte kinderbeveiligingsroosters gebruiken. Deze kunnen ongevallen veroorzaken, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

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 met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting

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

- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

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

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

Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Tips om energie te besparen

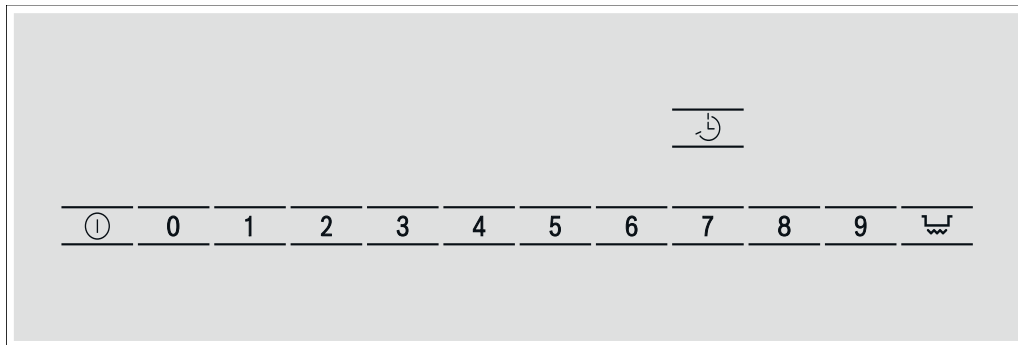
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

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

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Indicaties	
I-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
88	Timer
Bedieningsvlakken	
①	Hoofdschakelaar
0 - 9	Instelbereik
🔥	Kookgerei gebruiken
🕒	Timer

Aanwijzingen

- Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

Restwarmte-indicatie

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

Kookplaat instellen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzing: De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

U kunt de kookzone op twee manieren gebruiken:

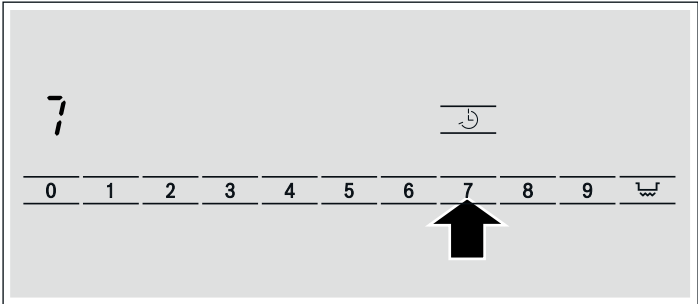
- als normale kookzone: gebruik een geschikte pan. De afmetingen van de pan dienen overeen te komen met de grootte van de kookzone.
- als grill: leg het te grillen product direct op het glaskeramiek.

Aanwijzingen

- De grill is alleen geschikt voor vetarm vlees.
- De grill voor gebruik insmeren met een dun laagje olie.
- Gemarineerde gerechten voor het grillen droog maken.
- Geen suiker of sterk suikerhoudende levensmiddelen gebruiken, bijv. honing, siroop, ketchup, grillsauzen, bananen of gedroogde vruchten. Hierdoor wordt het glaskeramiek beschadigd.
- Keukenbestek van kunststof kan smelten en het glaskeramiek beschadigen. Keukenbestek van metaal kan krassen op het glaskeramiek veroorzaken. Alleen houten keukenbestek gebruiken.
- De grill niet afdekken met aluminiumfolie.

Kookstand instellen

- De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.
1. Wanneer u een pan wilt gebruiken: symbool  aanraken.
 2. In het instelbereik de gewenste kookstand instellen.



Kookstand wijzigen

In het instelbereik de gewenste kookstand instellen.

Kookzone uitschakelen

Kookzone op 0 zetten. De kookzone schakelt uit. Na 5 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Grilltabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden voor gerechten die u direct op het glaskeramiek kunt grillen.

	Grillstand	Grilltijd in minuten
Vlees		
Steak (3 cm dik)	8-9	8-12
Ongepaneerd grillvlees	7-8	8-12
Schitzel, ongepaneerd	4-5	8-12
Borst van gevogelte, ongepaneerd	3-4	10-20
Braadworst	3-4	20-30
Vis		
Vis en visfilet, ongepaneerd	3-4	8-20
Diversen		
Verse groente, bijv. aubergine, courgettes	4-5	4-12
Spiegelei	5-6	2-6

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture	1	-
Boter, honing, gelatine	1	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1-2	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	3-4	10-20 min.
Goulash diepvries	3-4	20-30 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödeln	4-5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	2	35-45 min.
In de schil gekookte aardappels	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	3-4	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

*** Meerdere malen keren

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Suddereren		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2-3	50-60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***†	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Hamburgers / Gehaktballen (3 cm dik)***	4-5	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3-4	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

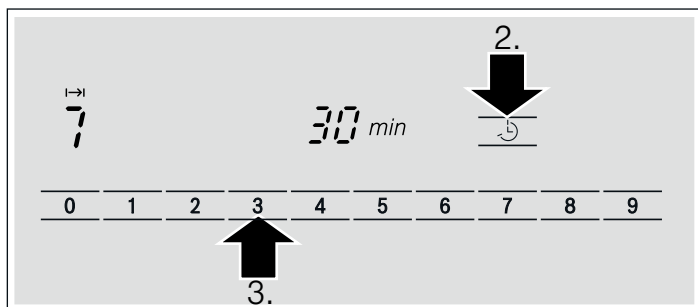
*** Meerdere malen keren

Timer

Met deze functie stelt u een tijdsduur in. De kookzone schakelt na afloop van de tijdsduur automatisch uit.

Tijdsduur instellen

1. Kookstand instellen.
2. Symbool  aanraken.
In de timer-indicatie is **00** verlicht.
3. In het instelbereik de gewenste tijdsduur instellen.



De tijd loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is **00** 10 seconden verlicht. Raak het symbool  aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Symbool  aanraken. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op **00** zetten.

Aanwijzing: U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische tijdsbegrenzing

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

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

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

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

Basisinstellingen

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

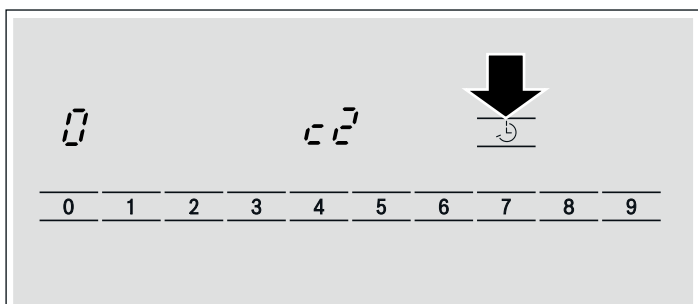
Indicatie	Functie
	Geluidssignaal Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld. Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld. Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
	Automatische timer Uitgeschakeld.* Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
	Tijdsduur van het timer-einde signaal 10 seconden. 30 seconden 1 minuut.*
	Terugzetten naar de basisinstelling Uitgeschakeld. Ingeschakeld.

* Basisinstelling

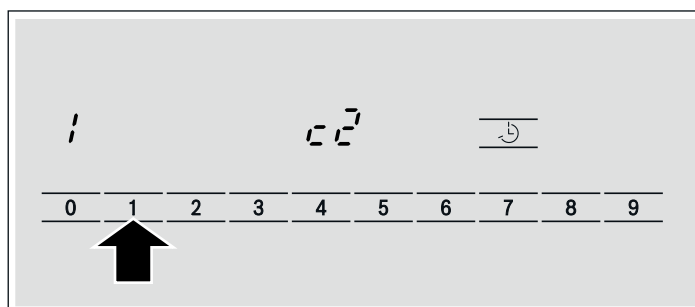
Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool 4 seconden lang aanraken.



3. Het symbool zo vaak aanraken tot op het display de gewenste indicatie verschijnt.
4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.



5. Het symbool 4 seconden lang aanraken.
De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

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

Reinigen en onderhouden

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

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

Glaskeramik

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

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

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

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

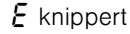
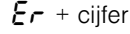
Omlijsting van de kookplaat

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

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

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
 knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
 + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

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.

Indicações de segurança	45
Causas de danos.....	46
Protecção do meio ambiente	46
Eliminação ecológica.....	46
Dicas para poupar energia.....	46
Conhecer o aparelho	47
O painel de comandos.....	47
Indicação de calor residual.....	47
Regular a placa de cozinhar	47
Ligar e desligar a placa de cozinhar.....	47
Regular uma zona de cozinhar.....	47
Tabela de grelhados.....	48
Tabela para cozinhar.....	48
Temporizador	49
Regular o tempo de duração.....	49
Após terminar o tempo.....	50

Corrigir ou anular o tempo de duração.....	50
Limitação de tempo automática	50
Regulações base	50
Alterar as regulações base.....	50
Limpeza e manutenção	51
Vitrocerâmica.....	51
Friso da placa.....	51
Procedimento em caso de anomalia	51
Serviço de Assistência Técnica	51

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

Indicações de segurança

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Não use coberturas ou grades de protecção de crianças que não sejam adequadas. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de choque eléctrico!

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

- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

Vista geral

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

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

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Dicas para poupar energia

- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa, necessita de bastante mais energia. Uma tampa de vidro permite olhar para dentro do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. O consumo de energia aumenta se os fundos não forem planos.
- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobretudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes de loiça indicam o diâmetro

superior do tacho, que, na maioria das vezes, é superior ao diâmetro do fundo.

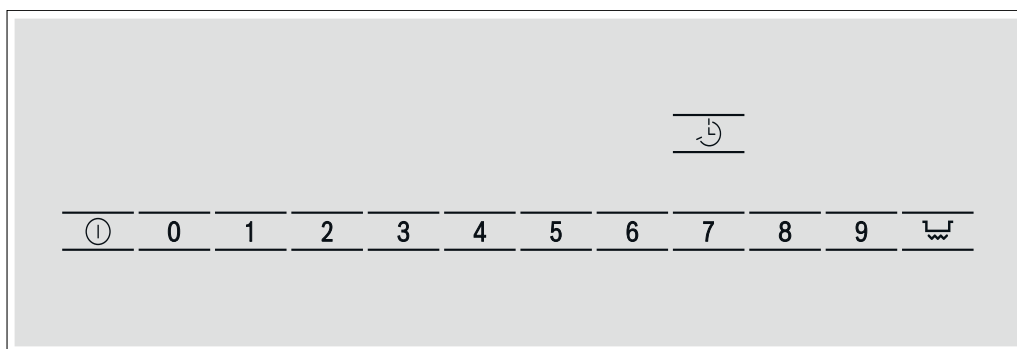
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes não perdem as vitaminas nem os minerais.
- Cubra tanto quanto possível uma área grande da zona de cozinhar com o tacho.

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

Conhecer o aparelho

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

O painel de comandos



Indicações

I-S	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
88	Temporizador

Zonas de comando

①	Interruptor principal
0 - 9	Área de regulação
	Utilizar recipiente
	Temporizador

Notas

- Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar possui uma indicação de calor residual de dois níveis.

Se surgir um **H** na indicação, a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter quente uma pequena refeição ou derreter uma cobertura. Se a zona de cozinhar continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.

Regular a placa de cozinhar

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada no interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. A indicação sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ① até a indicação sobre o interruptor principal se apagar. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Nota: A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.

Regular uma zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.

Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

Pode utilizar a zona de cozinhar de duas formas:

- Como zona de cozinhar normal: utilize uma frigideira adequada. O tamanho da frigideira deve coincidir com o tamanho da zona de cozinhar.
- Para grelhar: coloque a peça a grelhar diretamente sobre a vitrocerâmica.

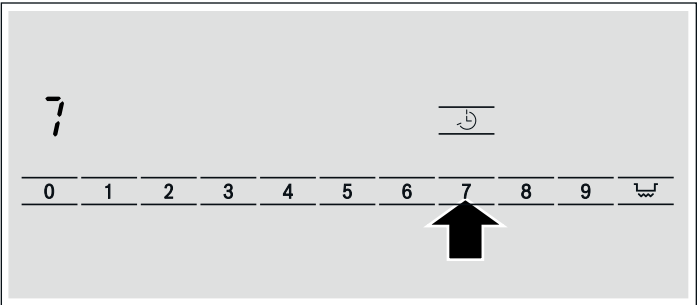
Notas

- Esta função só é adequada para grelhar com muito pouca gordura.
- Pincele a grelha levemente com óleo.
- Retire o excesso de humidade de peças marinadas, antes de as grelhar.
- Não utilize açúcar nem alimentos muito açucarados, por ex., mel, seiva, ketchup, molhos de grelhar, bananas ou frutos secos. Tal danificará a vitrocerâmica.
- Os utensílios de cozinha de plástico podem derreter e danificar a vitrocerâmica. Os utensílios de cozinha de metal podem riscar a vitrocerâmica. Utilize apenas utensílios de cozinha de madeira.
- Não cubra a grelha com folha de alumínio.

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Se desejar utilizar uma frigideira: toque no símbolo .
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.



Alterar a potência de cozedura

Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.

Desligar a zona de cozinhar

Regule a zona de cozinhar para 0. A zona de cozinhar desliga-se. Após aprox. 5 segundos, aparece a indicação de calor residual.

Tabela de grelhados

A tabela a seguir contém alguns exemplos de pratos que podem ser grelhados diretamente na vitrocerâmica.

	Potência de grelhador	Tempo de preparação em minutos
Carne		
Bife da rabada/bife (3 cm de espessura)	8-9	8-12
Carne marinada para grelhar	7-8	8-12
Escalopes simples	4-5	8-12
Bifes de carne de aves simples	3-4	10-20
Salsicha para grelhar	3-4	20-30
Peixe		
Peixe e filete de peixe simples	3-4	8-20
Diversos		
Legumes frescos, por ex., berinjela, curgetes	4-5	4-12
Ovos estrelados	5-6	2-6

Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

Ao aquecer alimentos espessos, mexe-os regularmente.

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

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura	1	-
Manteiga, mel, gelatina	1	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1-2	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	3-4	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	3-4	20-30 min.
Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição		
Bolinhas, bolinhos de batata	4-5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaíse, molho holandês	3-4	8-12 min.

* Cozedura contínua sem tampa
** Sem tampa
*** Virar várias vezes

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	2	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3-4	15-60 min.
Legumes	3-4	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3-4	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2-3	50-60 min.
Assar**		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada***	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4-5	30-40 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado***	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Panquecas	6-7	contínua
Omeleta	3-4	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	-
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	6-7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

*** Virar várias vezes

Temporizador

Com esta função, regula um tempo de duração. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente no fim do tempo de duração.

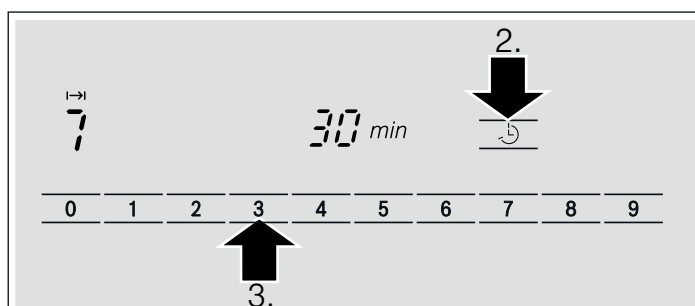
Regular o tempo de duração

1. Regule a potência de cozedura.

2. Toque no símbolo .

Na indicação do temporizador acende-se .

3. Regule o tempo de duração desejado na área de regulação.



O tempo de duração começa a decorrer.

Após terminar o tempo

Depois de o tempo de duração chegar ao fim, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro e na indicação **00** acende-se durante 10 segundos. Toque no símbolo . As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Toque no símbolo . Na área de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em **00**.

Nota: Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Limitação de tempo automática

Se uma zona de cozinhar estiver demasiado tempo ligada sem que a regulação seja alterada, a limitação de tempo automática é ativada.

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. No campo de indicação das zonas de cozinhar piscam alternadamente **F** e a indicação de calor residual **H/h**.

Se tocar numa zona de comandos à escolha, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

O momento em que é ativada a limitação de tempo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

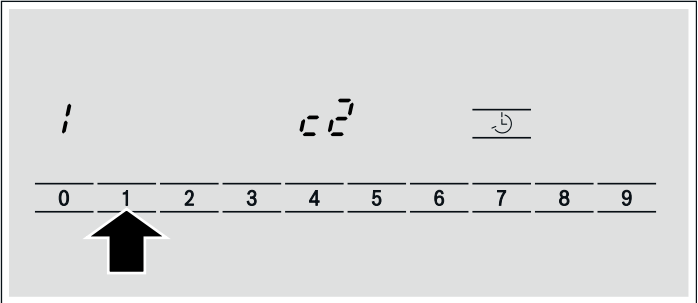
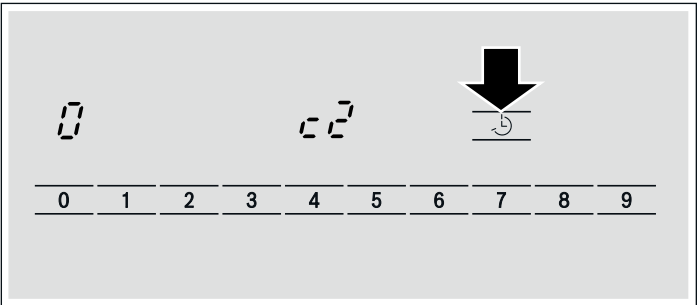
Indicação	Função
	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados.  Apenas sinal de utilização inadequada ativado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
	Temporizador automático  Desligado.*  1:59 Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam
	Duração do sinal de fim do temporizador  10 segundos.  30 segundos.  1 minuto.*
	Reposição para a regulação base  Desligada.  Ligada.

*Regulação base

Alterar as regulações base

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

- Ligue a placa de cozinhar.
- Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante 4 segundos.



- Toque no símbolo  durante 4 segundos.
A regulação está ativada.

Desligar

Para sair da regulação base, desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal e regule novamente.

- Toque no símbolo  as vezes necessárias, até aparecer a indicação desejada no visor.
- Regule o valor desejado na área de regulação.

Limpeza e manutenção

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

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

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

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

Friso da placa

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

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

Procedimento em caso de anomalia

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

Indicação	Erro	Medida
Apagada	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
E pisca	A zona de comandos está húmida ou um objecto está pousado sobre ela.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto.
E _r + número	Avaria do sistema electrónico.	Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
F2	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozinhar correspondente.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.*
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*
F8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar de imediato.

* Não coloque recipientes quentes junto ao painel de comandos ou sobre o mesmo.

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD:

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

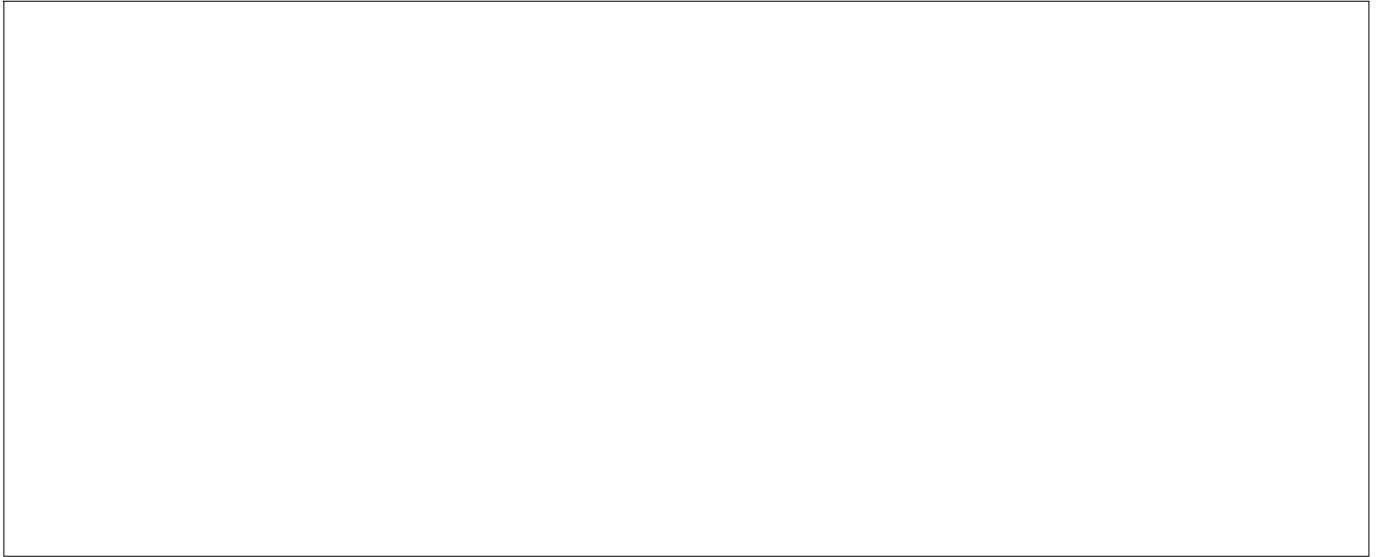
Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



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



9000827564

920830