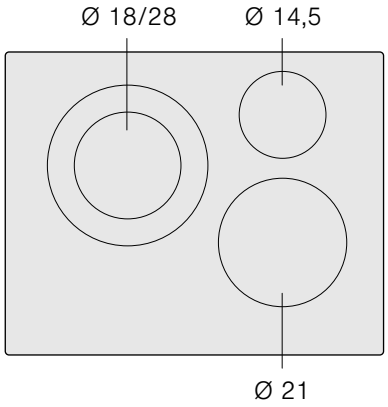



**PIK...N...**
**Kochfeld**
**Kookplaat**
**Table de cuisson**
**Piano di cottura**

BOSCH

[de]Gebrauchsanleitung 3
[nl]Gebruiksaanwijzing 18
[fr]Notice d’utilisation 33
[it]Istruzioni per l’uso 49

**PIK...N...**




| | | 9* | b* |
|---|---|---|---|
| Ø 18/28 | ◉ | 1.800 W | 2.800 W |
| | ◉ | 2.800 W | max. 4.400 W |
| Ø 14,5 | | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6



Ø = cm

# de Inhaltsverzeichnis


**Sicherheitshinweise ... 3**
Ursachen für Schäden ... 4
**Umweltschutz ... 5**
Umweltgerecht entsorgen ... 5
Tipps zum Energiesparen ... 5
**Induktionskochen ... 5**
Vorteile beim Induktionskochen ... 5
Kochgeschirr ... 5
**Das Gerät kennen lernen ... 6**
Bedienfeld ... 6
Die Kochstellen ... 7
Restwärmeanzeige ... 7
**Kochfeld einstellen ... 7**
Das Kochfeld ein- und ausschalten ... 7
Kochstelle einrichten ... 7
Kochtabelle ... 7
**Bratsensorik ... 9**
Pfannen für die Bratsensorik ... 9
Die Temperaturstufen ... 9
Programmierung ... 9
Tabelle zur Bratsensorik ... 10
Programme der Frittierfunktion ... 11
**Kindersicherung ... 11**
Kindersicherung ein- und ausschalten ... 11
Automatische Kindersicherung ... 11
**Powerboost-Funktion ... 11**
Gebrauchseinschränkung ... 11
So wird die Funktion aktiviert ... 11
So wird die Funktion deaktiviert ... 11
**Timer ... 12**
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten ... 12
Küchenwecker ... 12
**Reinigungsschutzfunktion ... 12**
**Automatische Zeitabschaltung ... 13**
**Grundeinstellungen ... 13**
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen ... 14
**Reinigung und Pflege ... 14**
Kochfeld ... 14
Kochfeldrahmen ... 14
**Betriebsstörungen beheben ... 14**
Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts ... 15
**Kundendienst ... 15**
**Getestete Speisen ... 16**


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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

# ⚠ 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. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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

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

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

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

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

**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.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

**Stromschlaggefahr!**

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

**Beschädigungsgefahr!**

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

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

**Verletzungsgefahr!**

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

### Ursachen für Schäden

**Achtung!**

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

**Übersicht**

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

| Schaden | Ursache | Maßnahme |
|---|---|---|
| Flecken | Übergelaufene Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen. |
| | Ungeeignete Reinigungsmittel | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
| Kratzer | Salz, Zucker und Sand | Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen. |
| | Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik | Kochgeschirr überprüfen. |
| Verfärbungen | Ungeeignete Reinigungsmittel | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
| | Abrieb durch Topfböden | Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben. |
| Ausmuschelung | Zucker und stark zuckerhaltige Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen. |

# Umweltschutz

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU 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. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist 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.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

# Induktionskochen

## Vorteile beim Induktionskochen

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Das bringt viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- Weniger Energie wird verbraucht.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Die Kochstelle reagiert sofort auf jede Leistungsänderung. Die Wärme kann so genau dosiert werden. Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, wird die Wärmezufuhr sofort unterbrochen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

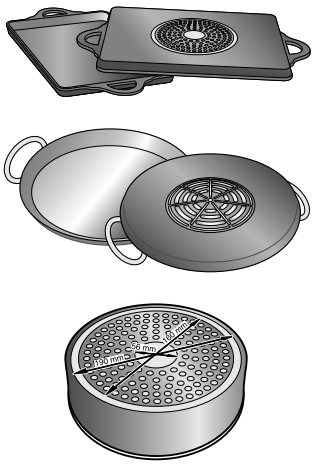
## Kochgeschirr

Für Induktionsherde ist nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien geeignet:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsfähiges Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

Es gibt andere induktionsfähige Töpfe und Pfannen, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Ist der Boden des Kochgeschirrs nicht komplett ferromagnetisch, wird nur die magnetisierbare Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.

Besteht der Boden des Kochgeschirrs unter anderem aus Aluminium, ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Kochgeschirr nicht richtig warm oder eventuell gar nicht erkannt wird.

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

**Ungeeignetes Kochgeschirr**

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

**Beschaffenheit des Geschirrbodens**

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z.B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

**Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe**

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

**Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden**

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

**Topferkennung**

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die vom Material des Kochgeschirrs abhängt. Verwenden Sie immer die Kochstelle, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

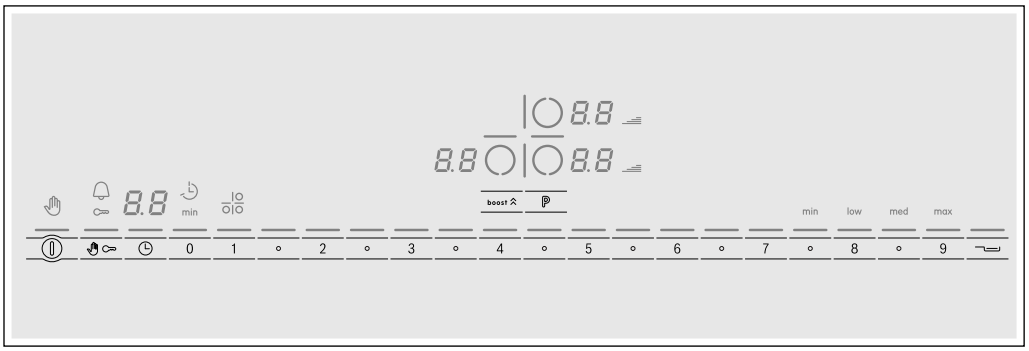
**Automatische Topferkennung auf Zweikreis- oder Dreikreis-Kochstellen**

Diese Kochstellen können Gefäße unterschiedlicher Größe erkennen, abhängig von Material und Beschaffenheit des Kochgeschirrs. Der Topfdurchmesser sollte dem Durchmesser des inneren, mittleren oder äußeren Kreises entsprechen.

# Das Gerät kennen lernen

Auf *Seite 2* finden Sie Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen.

## Bedienfeld




| Bedienflächen | |
|---|---|
| | Hauptschalter |
| | Kochstelle auswählen |
| 1 o 2 o...8 o 9 | Einstellbereich |
| | Wischschutz |
| | Kindersicherung |
| **boost** | Powerboost-Funktion |
| | Timer |
| | Bratsensorik |
| | Programme Bratsensorik |

| Anzeigen | |
|---|---|
| 1-9 | Kochstufen |
| 0 | Betriebszustand |
| 00 | Zeitprogrammierfunktion |
| H/h | Restwärme |
| b | Powerboost-Funktion |
| | Zeitschaltuhr |
| | Kindersicherung |
| | Reinigungsschutz |
| | Automatische Abschaltung |

**Bedienflächen**

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

**Hinweis:** Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

## Die Kochstellen

| Kochstelle | |
|---|---|
| ◯ Einfache Kochstelle | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden. |
| ◎ Zweikreis-Kochzone | Die Zone schaltet sich automatisch zu, wenn ein Kochgeschirr in der Größe des äußeren Kreises aufgesetzt wird. |
| Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr". | |

### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige, die auf heiße oder warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärme mit h oder H angezeigt wird.

Auch wenn das gesamte Kochfeld bereits ausgeschaltet wurde, leuchtet die Anzeige, solange noch eine Kochstelle warm ist.

Wenn Sie das Geschirr von der Kochstelle nehmen ohne diese auszuschalten, erscheinen abwechselnd h oder H und die eingestellte Kochstufe in der Anzeige. Schalten Sie die Kochstelle aus oder stellen Sie erneut ein Geschirr auf die Kochstelle.

# Kochfeld einstellen

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

## Das Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Auf das Symbol ⏼ drücken. Die Anzeige des Hauptschalters und die Anzeigen der Kochstellen ◯ leuchten auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.

Ausschalten: Auf das Symbol ⏼ drücken. Die Anzeige des Hauptschalters und die Anzeigen der Kochstellen ◯ schalten sich aus. Das Kochfeld ist nun ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

**Hinweis:** Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 15 Sekunden abgeschaltet sind.

## Kochstelle einrichten

Anschließend die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen 1 bis 9 auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

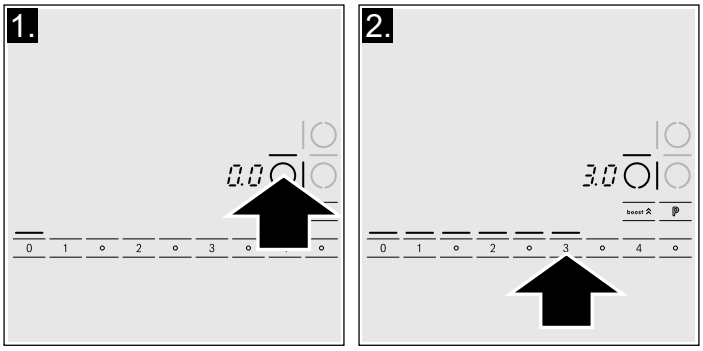
Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese Stufe ist mit dem Symbol o im Programmierfeld belegt.

#### Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

**1.** Das Symbol ◯ der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige erscheint 0.0.

**2.** Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe wählen.




Die Kochstufe ist eingestellt.

#### Ändern der Kochstufe

Die Kochstelle auswählen und danach im Enstellbereich die gewünschte Kochstufe berühren. Eine Zwischenstufe wird mit dem Symbol o im Einstellbereich ausgewählt.

#### Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und danach das Symbol mit der Kochstufe 0 berühren.

**Hinweis:** Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle befindet, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet die Kochstelle aus.

## Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

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

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

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

| | Kochstufe | Garzeit |
|---|---|---|
| **Schmelzen** | | |
| Schokolade, Schokoladenguss | 1-1.5 | - |
| Butter, Honig, Gelatine | 1-2 | - |
| **Aufheizen und Warmhalten** | | |
| Eintopf (z. B. Linsen) | 1.5-2 | - |
| Milch** | 1.5-2.5 | - |
| In Wasser gegarte Würste** | 3-4 | - |

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

*** Häufig wenden

| | Kochstufe | Garzeit |
|---|---|---|
| **Auftauen und Erwärmen** | | |
| Tiefgekühlter Spinat | 3-4 | 15-25 Min. |
| Tiefgekühltes Gulasch | 3-4 | 30-40 Min. |
| **Auf kleiner Flamme kochen und garen** | | |
| Kartoffelklöße* | 4.5-5.5 | 20-30 Min. |
| Fisch* | 4-5 | 10-15 Min. |
| Weiße Saucen, z. B. Béchamel | 1-2 | 3-6 Min. |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise | 3-4 | 8-12 Min. |
| **Kochen, Dampfgaren, Anbraten** | | |
| Reis (mit doppelter Wassermenge) | 2-3 | 15-30 Min. |
| Milchreis | 2-3 | 30-40 Min. |
| Pellkartoffeln | 4-5 | 25-30 Min. |
| Salzkartoffeln | 4-5 | 15-25 Min. |
| Nudeln* | 6-7 | 6-10 Min. |
| Eintopf, Suppen | 3.5-4.5 | 15-60 Min. |
| Gemüse | 2.5-3.5 | 10-20 Min. |
| Tiefgekühltes Gemüse | 3.5-4.5 | 7-20 Min. |
| Eintopf mit dem Schnellkochtopf | 4.5-5.5 | - |
| **Schmoren** | | |
| Rouladen | 4-5 | 50-60 Min. |
| Schmorbraten | 4-5 | 60-100 Min. |
| Gulasch | 3-4 | 50-60 Min. |
| **Schmoren / Braten mit wenig Öl**** | | |
| Filet, natur oder paniert | 6-7 | 6-10 Min. |
| Filet, tiefgekühlt | 6-7 | 8-12 Min. |
| Kotelett, natur oder paniert*** | 6-7 | 8-12 Min. |
| Steak (3 cm dick) | 7-8 | 8-12 Min. |
| Hähnchenbrust (2 cm dick)*** | 5-6 | 10-20 Min. |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt*** | 5-6 | 10-30 Min. |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)*** | 4.5-5.5 | 30-40 Min. |
| Fisch und Fischfilet, natur | 5-6 | 8-20 Min. |
| Fisch und Fischfilet, paniert | 6-7 | 8-20 Min. |
| Tiefgekühlter, panierter Fisch, z. B. Fischstäbchen | 6-7 | 8-12 Min. |
| Krabben und Garnelen | 7-8 | 4-10 Min. |
| Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte | 6-7 | 6-10 Min. |
| Pfannkuchen | 6-7 | nacheinander frittieren |
| Omelett | 3.5-4.5 | nacheinander frittieren |
| Spiegelei | 5-6 | 3-6 Min. |
| **Frittieren**** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl) | | |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets | 8-9 | nacheinander frittieren |
| Kroketten, tiefgekühlt | 7-8 | |
| Fleisch, z. B. Hühnerteile | 6-7 | |
| Fisch, paniert oder im Bierteig | 6-7 | |
| Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons | 6-7 | |
| Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig | 4-5 | |

* Kochen ohne Deckel
** ohne Deckel
*** Häufig wenden

# Bratsensorik

Diese Funktion können Sie auf den beiden rechten seitlichen Kochstellen benutzen. Dabei wird die Hitze der Pfanne über Temperaturstufen geregelt.

**Vorteile beim Braten**

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie. Öl und Fett werden nicht überhitzt.

**Hinweise**

- Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.
- Die Pfanne mittig auf die Kochstelle setzen. Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens dem Durchmesser der Kochstelle entspricht.
- Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht.
- Nur Fette verwenden, die für das Braten geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, wählen Sie die Temperaturstufe **min**.

## Pfannen für die Bratsensorik

Die für diese Funktion geeigneten Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

- **HEZ390210** kleine Pfanne (15 cm Durchmesser).
- **HEZ390220** mittlere Pfanne(19 cm)
- **HEZ390230** große Pfanne (21 cm)

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet. Sie können auch mit wenig Fett braten.

**Hinweise**

- Die nachfolgend aufgeführten Temperaturstufen wurden speziell an diese Art Pfannen angepasst.
- Mit andersartigen Pfannen kann die Temperatur über oder unter der gewählten Stufe liegen. Versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und wählen Sie bei Bedarf die nächsthöhere Stufe. Vorsicht, die Pfannen können überhitzen.

## Die Temperaturstufen

| Temperaturstufe | Temperatur | Geeignet für |
|---|---|---|
| **max** | hoch | z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks, kurz gebraten. |
| **med** | mittel - hoch | z.B. feine gebratene Speisen wie panierte Tiefkühlkost, Schnitzel, Ragout, Gemüse. |
| **low** | niedrig - mittel | z.B. dicke gebratene Speisen wie Frikadellen, Würstchen, Fisch. |
| **min** | niedrig | z.B. Omelett, Braten mit Butter, Olivenöl oder Margarine. |

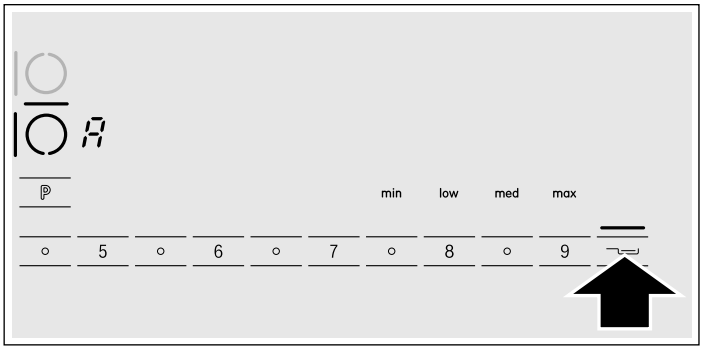
## Programmierung

Wählen Sie die geeignete Temperaturstufe aus der Tabelle aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

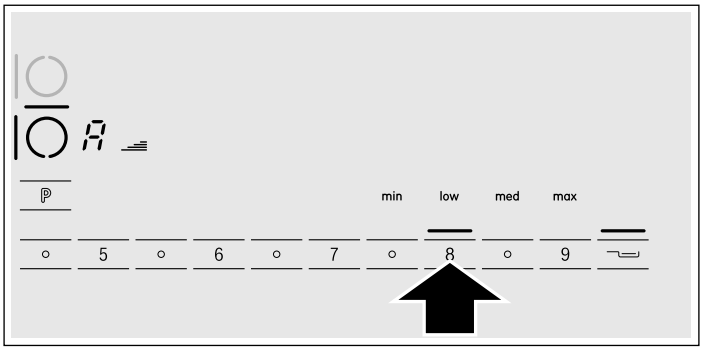
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

**1.** Die Kochstelle auswählen. Auf das Symbol drücken. Die Anzeige A leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf.

Die möglichen Temperaturstufen werden auf der Bedienfläche für die Kochstufe angezeigt.




**2.** In den folgenden 10 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe mit dem Symbol der entsprechenden Kochstufe auswählen. (siehe Abbildung) Die Frittierfunktion ist aktiviert.




Das Temperatursymbol leuchtet so lange weiter, bis die Frittiertemperatur erreicht ist.

**3.** Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen.

Wie gewohnt das Gargut wenden, damit dieses nicht anbrennt.

**Frittierfunktion ausschalten**

Auf das Symbol drücken.

## Tabelle zur Bratsensorik

Die Tabelle zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

| | | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab dem Signalton |
|---|---|---|---|
| **Fleisch** | Schnitzel natur oder paniert | med | 6-10 Min. |
| | Filet | med | 6-10 Min. |
| | Kotelett | low | 10-17 Min. |
| | Cordon bleu | low | 15-20 Min. |
| | Steak kurz angebraten (3 cm Dicke) | max | 6-8 Min. |
| | Steak medium oder gut durch (3 cm Dicke) | med | 8-12 Min. |
| | Hähnchenbrust (2 cm Dicke) | low | 10-20 Min. |
| | Gekochte oder frische Würstchen | low | 8-20 Min. |
| | Hamburger / Frikadellen | low | 6-30 Min. |
| | Leberkäse | min | 6-9 Min. |
| | Ragout / Gyros | med | 7-12 Min. |
| | Hackfleisch | med | 6-10 Min. |
| | Schinkenspeck | min | 5-8 Min. |
| **Fisch** | Backfisch | low | 10-20 Min. |
| | Fischfilet, natur oder paniert | low / med | 10-20 Min. |
| | Garnelen, Krabben | med | 4-8 Min. |
| **Eiergerichte** | Pfannkuchen | med | nacheinander braten |
| | Tortilla / Omelette | min | nacheinander braten |
| | Spiegelei | min / med | 2-6 Min. |
| | Rührei | min | 2-4 Min. |
| | Kaiserschmarrn | low | 10-15 Min. |
| | Armer Ritter / French Toast | low | nacheinander braten |
| **Kartoffeln** | Bratkartoffeln aus ungeschälten, vorgegarten Kartoffeln | max | 6-12 Min. |
| | Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln* | low | 15-25 Min. |
| | Kartoffelpuffer | max | nacheinander braten |
| | Glasierte Kartoffeln | med | 10-15 Min. |
| **Gemüse** | Knoblauch, Zwiebeln | min | 2-10 Min. |
| | Zucchini, Aubergine | low | 4-12 Min. |
| | Paprika, grüner Spargel | low | 4-15 Min. |
| | Pilze | med | 10-15 Min. |
| | Glasiertes Gemüse | med | 6-10 Min. |
| **Tiefkühlkost** | Schnitzel | med | 15-20 Min. |
| | Cordon bleu | low | 10-30 Min. |
| | Hähnchenbrust | min | 10-30 Min. |
| | Nuggets | med | 10-15 Min. |
| | “Gyros“, “Kebab“ | med | 10-15 Min. |
| | Fischfilet, natur oder paniert | low | 10-20 Min. |
| | Fischstäbchen | med | 8-12 Min. |
| | Pommes frites | med / max | 4-6 Min. |
| | Pfannengerichte und -gemüse | min | 8-15 Min. |
| | Frühlingsrollen | low | 10-30 Min. |
| | Camembert / Käse | low | 10-15 Min. |
| **Sonstiges** | Camembert / Käse | low | 7-10 Min. |
| | Fertiggerichte mit Zugabe von Wasser, z.B. Nudelpfanne | min | 4-6 Min. |
| | Toastbrot | low | 6-10 Min. |
| | Mandeln / Nüsse / Pinienkerne* | min | 3-7 Min. |

* In einer kalten Pfanne.

## Programme der Frittierfunktion

Für diese Programme dürfen nur Pfannen verwendet werden, die für die Frittierfunktion zugelassen sind.

Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

| Programm | Gericht |
|---|---|
| P 1 | Schnitzel |
| P2 | Geflügelbrust, Cordon bleu |
| P3 | Steak, kurz frittiert |
| P4 | Steak, medium oder durchgegart |
| P5 | Fisch |
| P6 | Pfannengerichte und -gemüse, tiefgekühlt |
| P7 | Ofen - Pommes frites, tiefgekühlt |
| P8 | Pfannkuchen |
| P9 | Omelett, Eier |

**Das gewünschte Programm auswählen**

Die Kochstelle auswählen.

1. Das Symbol P drücken. Die Anzeige P0 leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf.
2. In den folgenden 10 Sekunden das gewünschte Programm mit den Symbolen von **1** bis **9** auswählen.

Das Programm ist nun ausgewählt.

Bis die entsprechende Temperatur erreicht wird, leuchtet das Temperatursymbol weiter. Ist die Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Temperatursymbol erlischt.

Öl oder Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen. Wie gewohnt das Gargut wenden, damit dieses nicht anbrennt.

**Programm beenden**

Das Symbol P drücken.

# Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

## Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol etwa 4 Sekunden lang drücken. Das Symbol leuchtet 4 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

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

## Automatische Kindersicherung

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

**Ein- und ausschalten**

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur Aktivierung der automatischen Kindersicherung.

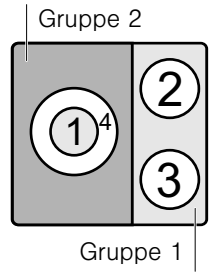
# Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können Sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

## Gebrauchseinschränkung

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

In Gruppe 2 kann die Powerboost-Funktion jederzeit aktiviert werden (siehe Abbildung).




## So wird die Funktion aktiviert

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol **boost** ⌃⌃ berühren.
   Die Anzeige b leuchtet.

Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

## So wird die Funktion deaktiviert

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol **boost**⌃⌃ berühren.
   Die Anzeige b erlischt und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe 9 zurück.

Die Powerboost-Funktion ist deaktiviert.

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

# Timer

Den Timer können Sie auf zwei Arten nutzen:

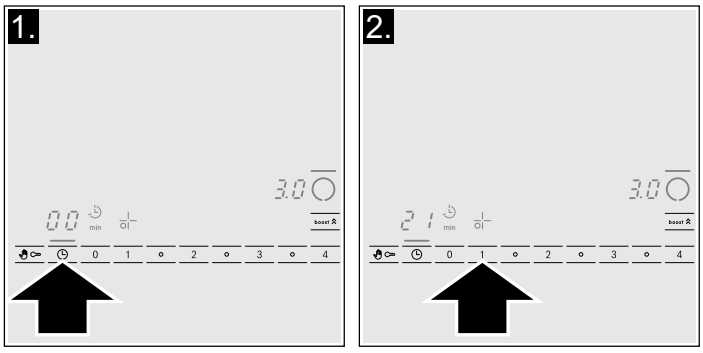
- zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- als Küchenwecker.

## Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Geben Sie für Ihr Gericht eine Garzeit ein. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

**So stellen Sie ein**

1. Die Kochstelle auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Symbol ◷ zweimal berühren. In der Timer-Anzeige leuchten 00 und __ .
3. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.




Die Garzeit beginnt abzulaufen.

**Hinweis:** Für alle Kochstellen kann automatisch dieselbe Garzeit programmiert werden. Die programmierte Zeit läuft für jede einzelne Kochstelle unabhängig ab.

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit.

**Zeit ändern oder löschen**

Die Kochstelle auswählen und anschließend zweimal auf das Symbol ◷ drücken.

Die Anzeigen __ und ◷ erscheinen

Die Garzeit mit den Symbolen von **1** bis **9** korrigieren oder **0** drücken, um die Zeit zu löschen.

**Hinweise**

- Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, erscheint in der Anzeige immer die Garzeit dieser Funktion. Für die Abfrage der verbleibenden Garzeit einer Kochstelle, die entsprechende Kochstelle auswählen und zweimal auf das Symbol ◷ drücken.
- Wenn für mehrere Kochstellen eine Garzeit eingestellt wurde, erscheint in der Anzeige immer die Garzeit der ausgewählten Kochstelle.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

**Eine Kochstelle automatisch über die Bratsensorik ausschalten**

Bei einem Kochvorgang mit der Bratsensorik beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die ausgewählte Temperaturstufe erreicht ist.

**Nach Ablauf der Zeit**

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus. Es ertönt ein Signal und in der Kochstelle erscheint 0.0 und in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion wird 00 10 Sekunden lang angezeigt.

Durch Berühren des Symbols ◷ erlöschen die Anzeigen und das akustische Signal endet.

## Küchenwecker

Mit dem Wecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

**Programmierung**

1. Auf das Symbol ◷ drücken. Die Anzeige 🔔 leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00.
2. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen von **1** bis **9** einstellen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

**Nach Ablauf der Zeit**

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige erscheinen 00 und 🔔. Symbol ◷ berühren, die Anzeigen schalten aus.

**Zeit ändern oder löschen**

Das Symbol ◷ drücken, die Anzeige 🔔 leuchtet auf.

Die Zeit mit den Symbolen von **1** bis **9** korrigieren oder **0** drücken, um die Zeit zu löschen.

# Reinigungsschutzfunktion

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet. Auf das Symbol drücken. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

**Hinweis:** Die Blockade betrifft nicht den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

# Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F8 und die Restwärmeanzeige h/H.

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

# Grundeinstellungen

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

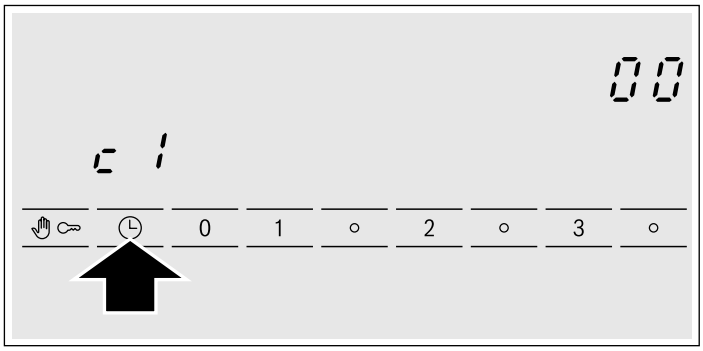
| Anzeige | Funktion |
|---|---|
| c 1 | **Automatische Kindersicherung** |
| | 0 AUS.* |
| | 1 EIN. |
| c2 | **Signaltöne** |
| | 0 Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet. |
| | 1 Nur das Bestätigungssignal ist ausgeschaltet. |
| | 2 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.* |
| c5 | **Automatische Programmierung der Garzeit** |
| | 0 AUS.* |
| | 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung. |
| c6 | **Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierfunktion:** |
| | 1 10 Sekunden*. |
| | 2 30 Sekunden. |
| | 3 1 Minute. |
| c7 | **Funktion Power-Management** |
| | 0 = AUS.* |
| | 1 = 1000 W Mindestleistung. |
| | 1= 1500 W |
| | 2 = 2000 W |
| | ... |
| | 9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds |
| c9 | **Auswahlzeit der Kochstelle** |
| | 0 Uneingeschränkt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.* |
| | 1 Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt nur für 10 Sekunden ausgewählt. |
| c0 | **Zu den Grundeinstellungen zurückkehren** |
| | 0 Persönliche Einstellungen.* |
| | 1 Zu den Werkseinstellungen zurückkehren. |

*Werkseinstellung

### So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen

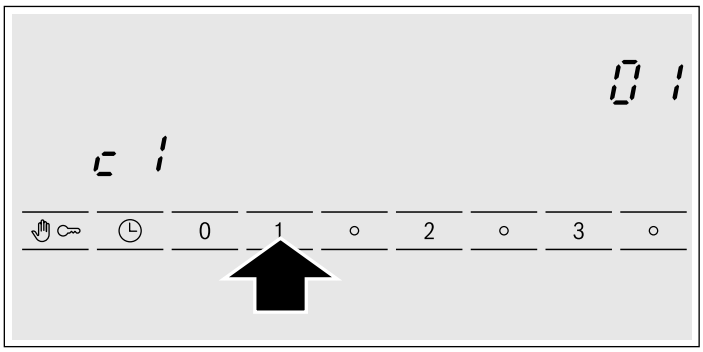
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol ◷ für 4 Sekunden drücken.




Auf der linken Displayseite ist c 1 und auf der rechten 0 zu sehen.

3. Das Symbol ◷ drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen **0** bis **9** auswählen.




5. Das Symbol ◷ mehr als 4 Sekunden lang drücken.

Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

**Grundeinstellungen verlassen**

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

# Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei Ihr Kochfeld optimal zu pflegen.

## Kochfeld

**Reinigung**

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es genügend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik-Kochfelder geeignet sind. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art Schmutz zu entfernen ist der Einsatz eines Glasschabers. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Geeignete Glasschaber können Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bestellen.

## Kochfeldrahmen

So können Sie Schäden am Kochfeldrahmen vermeiden:

- nur warme Seifenlauge verwenden
- keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- keinen Glasschaber verwenden

# Betriebsstörungen beheben

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

| Anzeige | Störung | Maßnahme |
|---|---|---|
| keine | Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. | Überprüfen Sie mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. |
| | Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. | Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. |
| | Störung im elektronischen System. | Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst. |
| E blinkt | Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf. | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand. |
| Er + Zahl / d + Zahl / P + Zahl | Störung im elektronischen System. | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. * |

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

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

| Anzeige | Störung | Maßnahme |
|---|---|---|
| F0 / F9 | Es ist ein interner Fehler aufgetreten. | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. * |
| F2 / F5 | Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet. | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld. * |
| F4 | Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet. | |
| U1 | Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs. | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung. |
| U2 / U3 | Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet. | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein. |

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

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

## Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

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

**Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator**

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

**Ein tiefes Pfeifen**

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgeschirr. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Kochgeschirr gegeben werden.

**Knistern**

Das Geräusch entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Es tritt auf, weil die Verbindungsflächen der verschiedenen Materialien vibrieren. Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

**Hohe Pfeiftöne**

Die Geräusche entstehen besonders bei Kochgeschirr mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Kochstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Kochstufe ganz oder werden schwächer.

**Geräusche des Gebläses**

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

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

# Kundendienst

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

**E-Nummer und FD-Nummer:**

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

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

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

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 550 511

**D** 089 69 339 339

**CH** 0848 840 040

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

# Getestete Speisen

Diese Tabelle wurde für Testinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HEZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

| | | Ankochen | | | Garen | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Getestete Speisen** | **Kochstelle** | **Kochstufe** | **Dauer (Min:S)** | **Deckel** | **Kochstufe** | **Deckel** |
| **Schokolade schmelzen** | | | | | | |
| Kochgefäß: Stieltopf | | | | | | |
| Schokoladenguss (z. B. Dr. Oetker zartbitter 55 %, 150 g) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1.5 | Nein |
| **Erhitzen und Warmhalten Linseneintopf** | | | | | | |
| Kochgefäß: Topf | | | | | | |
| Anfangstemperatur 20 °C | | | | | | |
| *Linseneintopf** | | | | | | |
| Menge 450 g | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 ohne Umrühren | Ja | 1.5 | Ja |
| Menge: 800 g | Ø 18 cm | 9 | 2:30 ohne Umrühren | Ja | 1.5 | Ja |
| *Linseneintopf aus der Dose* (z. B. Erasco Linseneintopf mit Würstchen) | | | | | | |
| Menge 500 g | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 nach etwa 1:00 umrühren | Ja | 1.5 | Ja |
| Menge 1 kg | Ø 18 cm | 9 | 2:30 nach etwa 1:00 umrühren | Ja | 1.5 | Ja |
| **Béchamel-Sauce zubereiten** | | | | | | |
| Kochgefäß: Stieltopf | | | | | | |
| Temperatur der Milch: 7 °C | | | | | | |
| Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz | Ø 14,5 cm | | | | | |
| 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz vermischen und alles erhitzen | | 1 | ca. 3:00 | Nein | | |
| 2. Milch hinzugeben und aufkochen, dabei immer weiterrühren | | 7 | ca. 5:20 | Nein | | |
| 3. Wenn die Béchamel-Sauce beginnt zu kochen, weitere 2 Minuten bei gleicher Kochstufe umrühren | | | | | 1 | Nein |
| **Milchreis zubereiten** | | | | | | |
| Kochgefäß: Topf | | | | | | |
| Temperatur der Milch: 7 °C | | | | | | |
| Milch bis zum Aufschäumen erhitzen. Empfohlene Kochstufe einstellen und den Reis, den Zucker und das Salz zur Milch hinzugeben | | | | | | |
| Zutaten: 190 g Rundkornreis, 23 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz | Ø 14,5 cm | 8.5 | ca. 6:30 | Nein | 2 (nach ca. 10:00 Min. umrühren) | Ja |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 30 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz | Ø 18 cm | | | | | |
| **Reis kochen*** | | | | | | |
| Kochgefäß: Topf | | | | | | |
| Wassertemperatur 20 °C | | | | | | |
| Zutaten: 125 g Rundkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz | Ø 14,5 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Zutaten: 250 g Rundkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz | Ø 18 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2.5 | Ja |

*Rezept gemäß DIN 44550

**Rezept gemäß DIN EN 60350-2

| | | Ankochen | | | Garen | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Getestete Speisen** | **Kochstelle** | **Kochstufe** | **Dauer (Min:S)** | **Deckel** | **Kochstufe** | **Deckel** |
| **Schweinelende braten** | | | | | | |
| Kochgefäß: Pfanne<br>Anfangstemperatur der Lende: 7 °C<br>2 Lendenfilets (Gesamtgewicht ca. 200 g, 1 cm dick) | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nein | 7 | Nein |
| **Pfannkuchen zubereiten**** | | | | | | |
| Kochgefäß: Pfanne<br>55 ml Teig pro Pfannkuchen | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nein | 7 | Nein |
| **Tiefgefrorene Pommes frites frittieren** | | | | | | |
| Kochgefäß: Topf<br>Zutaten: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Frittierdurchgang: 200 g tiefgefrorene Pommes frites (z. B. McCain 1-2-3 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Bis eine Öltemperatur von 180 °C erreicht ist | Nein | 9 | Nein |

*Rezept gemäß DIN 44550

**Rezept gemäß DIN EN 60350-2

# nl Inhoudsopgave


**Veiligheidsvoorschriften ... 18**
Oorzaken van schade ... 19
**Bescherming van het milieu ... 20**
Milieuvriendelijk afvoeren ... 20
Tips om energie te besparen ... 20
**Koken op Inductie ... 20**
Voordelen van het Koken op Inductie ... 20
Pannen ... 20
**Het apparaat leren kennen ... 21**
Het bedieningspaneel ... 21
De kookzones ... 22
Restwarmte-indicator ... 22
**Programmeren van de kookplaat ... 22**
De kookplaat in- en uitschakelen ... 22
Afstellen van de kookzone ... 22
Kooktabel ... 22
**Frituurfunctie ... 24**
pannen voor de frituurfunctie ... 24
De temperatuurniveaus ... 24
Zo wordt dit geprogrammeerd ... 24
Tabel ... 25
Frituurprogramma's ... 26
**Kinderslot ... 26**
Het kinderslot activeren en deactiveren ... 26
Automatisch kinderslot ... 26
**Functie Powerboost ... 26**
Gebruiksbeperkingen ... 26
Zo wordt dit geactiveerd ... 26
Zo wordt dit gedeactiveerd ... 26
**Timerfunctie ... 27**
Een kookzone moet automatisch uitschakelen ... 27
De kookwekker ... 27
**Beschermingsfunctie bij reiniging ... 27**
**Automatische tijdslimiet ... 28**
**Basisinstellingen ... 28**
Toegang tot de basisinstellingen ... 29
**Onderhoud en reiniging ... 29**
Kookplaat ... 29
Omlijsting van de kookplaat ... 29
**Repareren van storingen ... 29**
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat ... 30
**Servicedienst ... 30**
**Geteste gerechten ... 31**


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

# ⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

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

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

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

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

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplanteerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

**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.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

**Kans op een elektrische schok!**

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

**Gevaar voor beschadiging!**

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

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

**Risico van letsel!**

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

### Oorzaken van schade

**Attentie!**

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

**Algemeen overzicht**

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

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

# Bescherming van het milieu

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

## Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitaminen en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

# Koken op Inductie

## Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

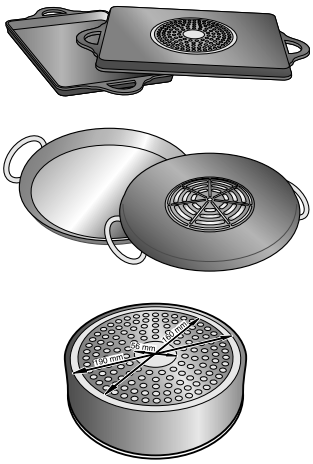
## Pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

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

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of de bodem van de pan wordt aangetrokken door een magneet.

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



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

Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.

Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

**Niet geschikte pannen**

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

**Kenmerken van de bodem van de pan**

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

**Geen pan of ongeschikte afmeting**

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

**Lege pannen of pannen met een dunne bodem**

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

**Pandetectie**

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

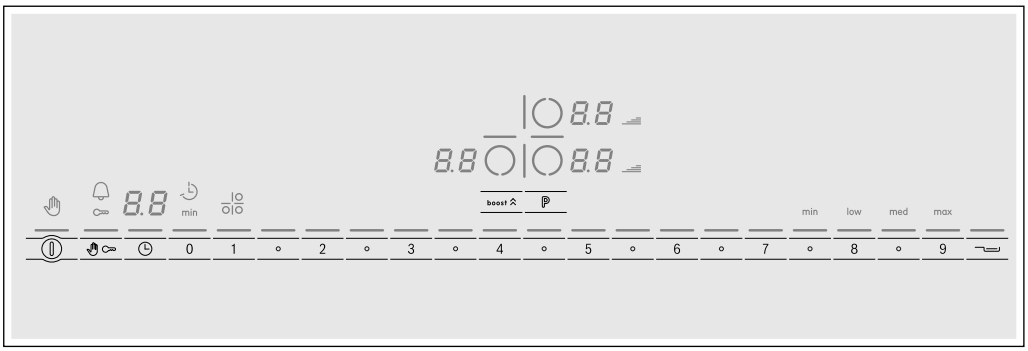
**Automatische detectie in dubbele of drievoudige kookzones**

Deze zones kunnen pannen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone geactiveerd, ofwel de hele zone, waarbij het geschikte vermogen wordt geleverd voor goede kookresultaten.

# Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones

## Het bedieningspaneel




| Bedieningsvlakken | |
|---|---|
| ⏻ | Hoofdschakelaar |
| ◯ | De kookzone kiezen |
| 1 o 2 o...8 o 9 | Instelgebied |
| | Wrijfbeveiliging |
| | Kinderslot |
| **boost** | Powerboost-functie |
| | Timer |
| | Braadsensor |
| P | Programma's braadsensor |

| Indicatoren | |
|---|---|
| 1-9 | Vermogensstanden |
| 0 | Operationaliteit |
| 00 | Timerfunctie |
| H/h | Restwarmte |
| b | Functie Powerboost |
| | Kookwekker |
| | Kinderslot |
| | Bescherming bij reiniging |
| | Automatische uitschakeling |

**Bedieningsvlakken**

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

**Aanwijzing:** Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

## De kookzones

| Kookzone | |
|---|---|
| ◯ Enkelvoudige kookzone | Gebruik een pan met de geschikte afmeting. |
| ◎ Dubbele zone | De zone wordt automatisch ingeschakeld wanneer een pan gebruikt wordt, waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone. |
| Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie; zie hoofdstuk “Geschikte pannen". | |

## Restwarmte-indicator

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

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft de indicator h of H, branden zolang de kookzone warm is.

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

# Programmeren van de kookplaat

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

## De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Voor het inschakelen: druk op het symbool ⏻. De indicator van de hoofdschakelaar en de indicators van de kookzones ◯ gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Voor het uitschakelen: druk op het symbool ⏻. De indicator van de hoofdschakelaar en de indicators van de kookzones ◯ gaan uit. De kookplaat is uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

**Aanwijzing:** De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als alle kookzones meer dan 15 seconden lang uitgeschakeld zijn.

## Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen 1 tot 9.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen

Vermogensstand 9 = maximumvermogen

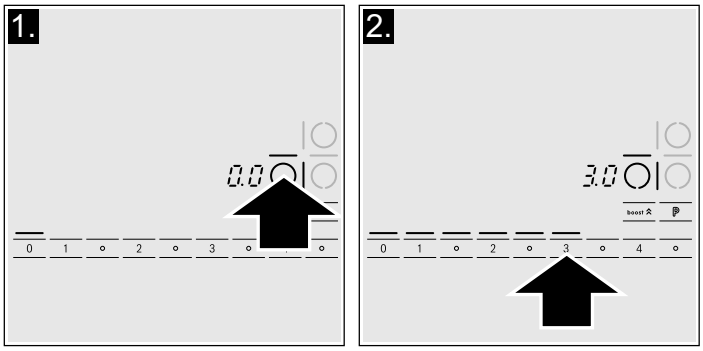
Elke vermogensstand heeft een tussenliggende stand. Deze stand wordt aangegeven met het symbool o in de programmeerzone.

#### Kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

**1.** Het symbool ◯ van de gewenste kookzone aanraken. Op het display verschijnt 0.0.

**2.** In het instelgebied de gewenste kookstand kiezen.




De kookstand is ingesteld.

#### De kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand aanraken. Met het symbool o wordt in het instelgebied een tussenstand gekozen.

#### De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool van vermogensstand 0.

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

## Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

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

Bij het verhitten van purees, crèmes en dikke sauzen dient u af en toe te roeren.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

| | Vermogensstand | Kookduur |
|---|---|---|
| **Smelten** | | |
| Chocolade, chocoladecouverture | 1-1.5 | - |
| Boter, honing, gelatine | 1-2 | - |
| **Verhitten en warmhouden** | | |
| Maaltijdsoep (bv. linzen) | 1.5-2 | - |
| Melk** | 1.5-2.5 | - |
| Worstjes opgewarmd in water** | 3-4 | - |

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

***Geregeld omdraaien

| | Vermogensstand | Kookduur |
|---|---|---|
| **Ontdooien en verhitten** | | |
| Diepvriesspinazie | 3-4 | 15-25 min. |
| Diepvriesgoulash | 3-4 | 30-40 min. |
| **Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken** | | |
| Aardappelballetjes* | 4.5-5.5 | 20-30 min. |
| Vis* | 4-5 | 10-15 min. |
| Witte sauzen, bv. bechamel | 1-2 | 3-6 min. |
| Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus | 3-4 | 8-12 min. |
| **Koken, stomen, smoren** | | |
| Rijst (met twee keer zoveel water) | 2-3 | 15-30 min. |
| Rijstpap | 2-3 | 30-40 min. |
| Aardappelen in de schil | 4-5 | 25-30 min. |
| Geschilde aardappelen met zout | 4-5 | 15-25 min. |
| Pasta* | 6-7 | 6-10 min. |
| Eenpansgerecht, soep | 3.5-4.5 | 15-60 min. |
| Groenten | 2.5-3.5 | 10-20 min. |
| Diepvriesgroenten | 3.5-4.5 | 7-20 min. |
| Koken met de snelkookpan | 4.5-5.5 | - |
| **Sudderen** | | |
| Rollade | 4-5 | 50-60 min. |
| Stoofschotel | 4-5 | 60-100 min. |
| Goulash | 3-4 | 50-60 min. |
| **Braden / Frituren met een beetje olie**** | | |
| Filets, al dan niet gepaneerd | 6-7 | 6-10 min. |
| Diepvriesfilets | 6-7 | 8-12 min. |
| Koteletten, al dan niet gepaneerd*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Biefstuk (3 cm dik) | 7-8 | 8-12 min. |
| Borst (2 cm dik)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Diepvriesborst*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Hamburgers, gehaktballetjes (3 cm dik)*** | 4.5-5.5 | 30-40 min. |
| Vis en visfilet, ongepaneerd | 5-6 | 8-20 min. |
| Vis en visfilet, gepaneerd | 6-7 | 8-20 min. |
| Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks | 6-7 | 8-12 min. |
| Garnalen en steurgarnalen | 7-8 | 4-10 min. |
| Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd | 6-7 | 6-10 min. |
| Pannenkoeken | 6-7 | een voor een frituren |
| Omelet | 3.5-4.5 | een voor een frituren |
| Spiegeleieren | 5-6 | 3-6 min. |
| **Frituren**** (150-200 g per portie in 1-2 l olie) | | |
| Diepvriesproducten, bv. frieten, kipnuggets | 8-9 | een portie na de andere frituren |
| Diepvrieskroketten | 7-8 | |
| Vlees, bv., stukjes kip | 6-7 | |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg | 6-7 | |
| Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons | 6-7 | |
| Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg | 4-5 | |

* Koken zonder deksel
** Zonder deksel
***Geregeld omdraaien

# Frituurfunctie

Met deze functie kunt u bakken op de twee kookzones, rechts aan de zijkant, waarbij de temperatuur van de koekenpan moet worden afgesteld.

**Voordelen bij het frituren**

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard. De olie en het vet raken niet oververhit.

**Aanwijzingen**

- Verhit nooit olie, boter of reuzel zonder toezicht.
- Zet de koekenpan in het midden van de kookzone. Controleer of de bodem van de koekenpan de juiste diameter heeft.
- Doe geen deksel op de koekenpan. Doet u dat wel, dan werkt de automatische regeling niet. U kunt wel gebruik maken van een beschermende zeef, zo werkt de automatische regeling wel.
- Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te frituren. Gebruikt u boter, margarine, olijfolie of reuzel, selecteer dan het temperatuurniveau **min**.

## pannen voor de frituurfunctie

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor deze functie. Ze kunnen achteraf aangekocht worden, als optioneel toebehoren, in de vakhandel of bij onze technische dienst. Duid altijd de overeenkomstige referentie aan:

- **HEZ390210** kleine pan (15 cm diameter).
- **HEZ390220** middelgrote pan (19 cm)
- **HEZ390230** grote pan (21 cm)

De pannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om voedsel te frituren met weinig olie.

**Aanwijzingen**

- De frituurfunctie is speciaal afgestemd op dit soort koekenpannen.
- Met een ander soort pannen kan de temperatuur hoger of lager worden afgesteld dan het geselecteerde niveau. Probeer het eerst met een lager temperatuurniveau en wijzig dit zonodig. Deze pannen kunnen oververhit raken.

## De temperatuurniveaus

| Vermogensstand | Temperatuur | Geschikt voor |
|---|---|---|
| **max** | hoog | bv. aardappelkoekjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken steak. |
| **med** | middelhoog-hoog | bv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente. |
| **low** | laag-middelhoog | bv. grote bakproducten zoals frikandellen en worstjes, vis. |
| **min** | laag | bv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine |

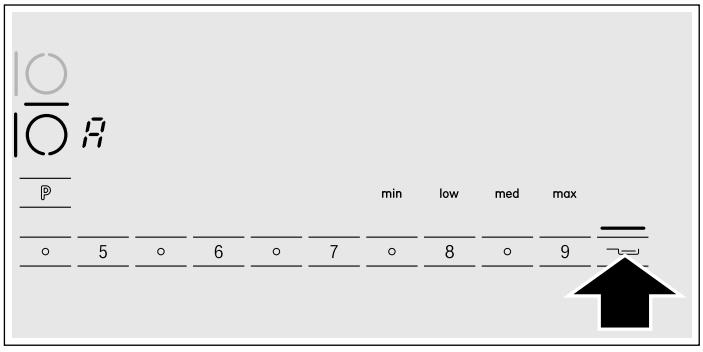
## Zo wordt dit geprogrammeerd

Selecteer uit de tabel het geschikte temperatuurniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone.

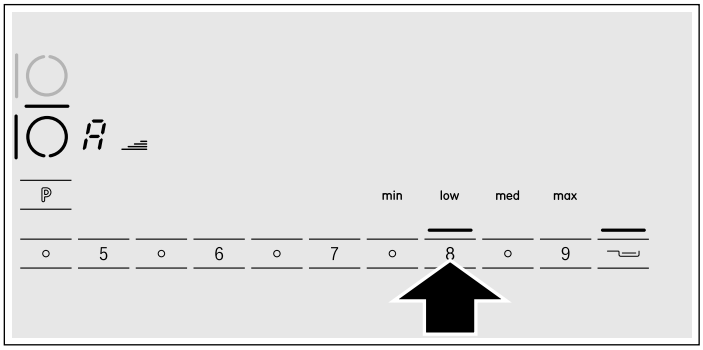
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone. Druk op het symbool ⎓. De indicator A gaat aan op de visuele indicator van de kookzone.

   De mogelijke temperatuurniveaus worden getoond op het bedieningsvlak van de vermogensstand.




2. Selecteer binnen de volgende 10 seconden, de gewenste temperatuurstand met het symbool van de overeenstemmende vermogensstand. (zie afbeelding) De frituurfunctie is nu geactiveerd.




   Het temperatuursymbool blijft aan tot de baktemperatuur wordt bereikt.

3. Doe olie in de koekenpan en vervolgens het voedsel.

   Draai het voedsel zoals gebruikelijk om, zodat het niet verbrandt.

**De frituurfunctie uitschakelen**

Druk op het symbool ⎓.

## Tabel

De tabel geeft aan welk temperatuurniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedsel.

De geselecteerde vermogensstand is afhankelijk van het soort koekenpan dat gebruikt wordt.

| | | Tempera-tuurniveau | Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal |
|---|---|---|---|
| **Vlees** | Schnitzel, al dan niet gepaneerd | med | 6-10 min. |
| | Lendestuk | med | 6-10 min. |
| | Koteletten | low | 10-17 min. |
| | Cordon bleu | low | 15-20 min. |
| | Biefstuk, zacht gebakken (3 cm dikte) | max | 6-8 min. |
| | Biefstuk, zachtjes of goed gebakken (3 cm dikte) | med | 8-12 min. |
| | Borst (2 cm dikte) | low | 10-20 min. |
| | Gekookte of rauwe worstjes | low | 8-20 min. |
| | Hamburgers / frikadellen | low | 6-30 min. |
| | Leberkäse | min | 6-9 min. |
| | Ragout, gyros | med | 7-12 min. |
| | Gehakt | med | 6-10 min. |
| | Doorregen spek | min | 5-8 min. |
| **Vis** | Gebakken vis | low | 10-20 min. |
| | Visfilet, al dan niet of gepaneerd | low / med | 10-20 min. |
| | Garnalen en steurgarnalen | med | 4-8 min. |
| **Eiergerechten** | Pannenkoeken | med | een voor een frituren |
| | Omeletten | min | een portie na de andere frituren |
| | Spiegeleieren | min / med | 2-6 min. |
| | Roereieren | min | 2-4 min. |
| | Kaiserschmarm | low | 10-15 min. |
| | Wentelteefjes / Franse toast | low | een portie na de andere frituren |
| **Aardappelen** | Gesauteerde aardappelen, bereid met ongeschilde, gekookte aardappelen | max | 6-12 min. |
| | Gesauteerde aardappelen, bereid met rauwe aardappelen* | low | 15-25 min. |
| | Aardappelkoekjes | max | een portie na de andere frituren |
| | Geglaceerde aardappelen | med | 10-15 min. |
| **Groente** | Knoflook, uien | min | 2-10 min. |
| | Courgette, aubergine | low | 4-12 min. |
| | Paprika, groene asperges | low | 4-15 min. |
| | Paddestoelen | med | 10-15 min. |
| | Geglaceerde groente | med | 6-10 min. |
| **Diepvriesproducten** | Schnitzel | med | 15-20 min. |
| | Cordon bleu | low | 10-30 min. |
| | Borst | min | 10-30 min. |
| | Nuggets | med | 10-15 min. |
| | "Gyros", "Kebab" | med | 10-15 min. |
| | Gebakken vis, al dan niet gepaneerd | low | 10-20 min. |
| | Vissticks | med | 8-12 min. |
| | Frites | med / max | 4-6 min. |
| | Panklare gerechten en groenten | min | 8-15 min. |
| | Loempia | low | 10-30 min. |
| | Camembert / kaas | low | 10-15 min. |
| **Diversen** | Camembert / kaas | low | 7-10 min. |
| | Kant-en-klaarmaaltijden, te bereiden door toevoeging van water, bv. pasta in de koekenpan | min | 4-6 min. |
| | Croutons | low | 6-10 min. |
| | Amandelen / walnoten / pijnboompitten* | min | 3-7 min. |

* In een koude koekenpan.

## Frituurprogramma's

Gebruik deze programma's uitsluitend met voor de frituurfunctie aanbevolen koekenpannen.

Met deze programma's kunnen de volgende gerechten worden bereid:

| Programma | Gerecht |
|---|---|
| P 1 | Schnitzel |
| P2 | Kippenborst, cordon bleu |
| P3 | Biefstuk, weinig doorgebakken |
| P4 | Biefstuk, half of goed doorgebakken |
| P5 | Vis |
| P6 | Gerechten en groenten om in de koekenpan te bereiden, diepvriesproducten |
| P7 | Oven - frites, diepvriesproducten |
| P8 | Pannenkoeken |
| P9 | Omelet, eieren |

#### Het gewenste programma selecteren

Selecteer de kookzone.

1. Druk op het symbool P. De indicator P0 gaat aan op de visuele indicator van de kookzone.
2. Selecteer, binnen de volgende 10 seconden, het gewenste programma met de symbolen **1** tot **9**.

Het programma is nu geselecteerd.

Tot de overeenkomstige temperatuur bereikt is, blijft het temperatuursymbool branden. Als de temperatuur bereikt is, hoort u een signaal en gaat het temperatuursymbool uit.

Doe olie of vet in de koekenpan, en vervolgens het voedsel. Draai het voedsel zoals gebruikelijk om, zodat het niet verbrandt.

#### Het programma uitschakelen

Druk op het symbool P.

# Kinderslot

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

## Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

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

## Automatisch kinderslot

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

#### Activeren en deactiveren

In hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over het inschakelen van het automatische kinderslot.

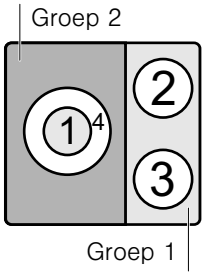
# Functie Powerboost

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

## Gebruiksbeperkingen

Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking is, (zie afbeelding). Is dat niet het geval, dan knipperen op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone b en 9; vervolgens wordt de vermogensstand 9 automatisch ingesteld.

In groep 2 kan de functie powerboost gelijktijdig geactiveerd worden in alle kookzones (zie afbeelding).




## Zo wordt dit geactiveerd

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost** ⌃⌃.
   De indicator b gaat branden.

De functie is nu geactiveerd.

## Zo wordt dit gedeactiveerd

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost**⌃⌃.
   De indicator b wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vermogensstand 9.

De functie is gedeactiveerd.

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

# Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

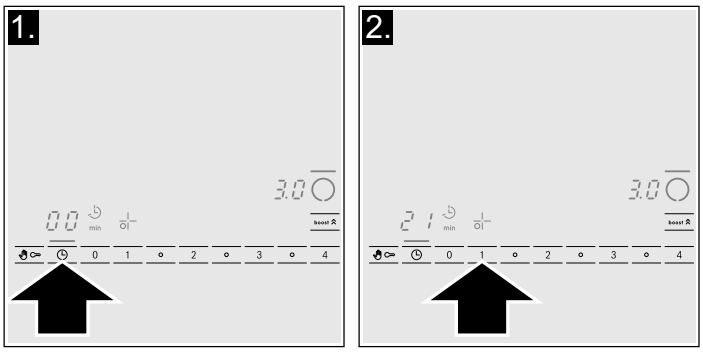
- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

## Een kookzone moet automatisch uitschakelen

Voer een tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht in. De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

**Zo stelt u in**

1. De kookzone kiezen en de kookstand instellen.
2. Symbool ◷ twee keer aanraken. In de timer-indicatie zijn 00 en __ verlicht.
3. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd kiezen.




De bereidingstijd begint af te lopen.

**Aanwijzing:** Het is mogelijk om dezelfde kooktijd voor alle zones automatisch te programmeren. De geprogrammeerde tijd zal onafhankelijk verstrijken voor ieder van de kookzones.

In het hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over de automatische programmering van de kooktijd.

**De tijd wijzigen of annuleren**

Selecteer de kookzone en druk vervolgens tweemaal op het symbool ◷.

De indicators __ en ◷ worden weergegeven

Wijzig de kooktijd met de symbool **1** tot **9** of druk op **0** om de tijd te annuleren.

**Aanwijzingen**

- Indien een kooktijd geprogrammeerd is, wordt op de visuele indicator altijd de tijd van deze functie getoond. Selecteer, om de resterende kooktijd van een kookzone te raadplegen, een zone en druk tweemaal op het symbool ◷.
- Indien een duur geprogrammeerd is voor verschillende kookzones, dan wordt altijd de duur van de geselecteerde kookzone getoond.
- De kooktijd kan ingesteld worden tot 99 minuten.

**Een kookzone met frituurfunctie automatisch uitschakelen**

Tijdens het koken met de frituurfunctie, gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

**Na het verstrijken van de tijd**

Na het verstrijken van de tijd gaat de kookzone uit. Er weerklinkt een waarschuwingssignaal en op de kookzone wordt 0.0 getoond en op de visuele indicator van de timerfunctie wordt 00 weergegeven gedurende 10 seconden.

Door op het symbool ◷te drukken, gaan de indicaties uit en stopt het akoestische signaal.

## De kookwekker

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

**Zo wordt dit geprogrammeerd**

1. Druk op het symbool ◷. De indicator 🔔 brandt. Op de visuele indicator van de timerfunctie gaat 00 branden.
2. Stel de gewenste tijd in met de symbolen **1** tot **9**.

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

**Na het verstrijken van de tijd**

Na het verstrijken van de tijd klinkt een signaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie gaan 00 en 🔔 branden. Na het drukken op het symbool ◷ worden de aanwijzingen uitgeschakeld.

**De tijd wijzigen of annuleren**

Druk op het symbool ◷; de indicator 🔔 gaat branden.

Wijzig de tijd met de symbolen **1** tot **9** of druk op **0** om de tijd te annuleren.

# Beschermingsfunctie bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over de beschermingsfunctie bij reiniging. Druk op het symbool. Er weerklinkt een signaal. Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd gedurende 35 seconden. Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

**Aanwijzing:** De blokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan desgewenst uitgeschakeld worden.

# Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone knipperen afwisselend F8 en de restwarmte-indicator h/H.

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld volgens de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

# Basisinstellingen

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

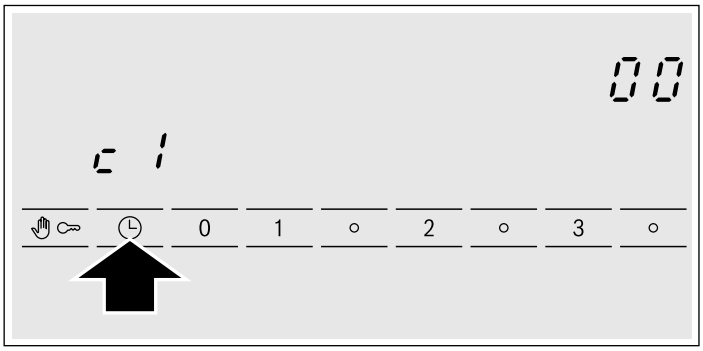
| Indicator | Functie |
|---|---|
| c 1 | **Automatisch kinderslot** |
| | 0 Gedeactiveerd.* |
| | 1 Geactiveerd. |
| c2 | **Akoestische signalen** |
| | 0 Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd. |
| | 1 Alleen bevestigingssignaal gedeactiveerd. |
| | 2 Alle signalen geactiveerd.* |
| c5 | **Automatische programmering van de kooktijd.** |
| | 0 Uitgeschakeld.* |
| | 1-99 Tijd van de automatische uitschakeling. |
| c6 | **Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie** |
| | 1 10 seconden*. |
| | 2 30 seconden. |
| | 3 1 minuut. |
| c7 | **Functie Power-Management** |
| | 0 = Gedeactiveerd.* |
| | 1 = 1000 W minimumvermogen. |
| | 1= 1500 W |
| | 2 = 2000 W |
| | ... |
| | 9 of 9. = maximumvermogen van de plaat. |
| c9 | **Selectietijd van de kookzone** |
| | 0 Onbeperkt: de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.* |
| | 1 Beperkt: de kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd. |
| c0 | **Terug naar de standaardinstellingen** |
| | 0 Persoonlijke instellingen.* |
| | 1 Terug naar de fabrieksinstellingen. |

*Fabrieksinstelling

## Toegang tot de basisinstellingen

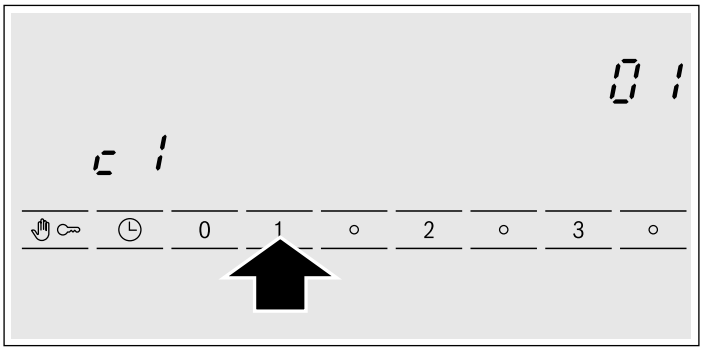
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool ◷ gedurende 4 seconden.




Links op het scherm verschijnt c 1 en rechts 0.

3. Druk op het symbool ◷ tot de indicator van de gewenste functie weergegeven wordt.
4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen **0** tot **9**.




5. Houd het symbool ◷ meer dan 4 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

**De basisinstellingen verlaten**

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

# Onderhoud en reiniging

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

## Kookplaat

**Reiniging**

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

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

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen
- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

## Omlijsting van de kookplaat

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

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

# Repareren van storingen

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

| Indicator | Storing | Maatregel |
|---|---|---|
| geen | De stroom is uitgevallen. | Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. |
| | Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. | Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. |
| | Storing in het elektronische systeem. | Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst. |
| E knippert | Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op. | Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg. |

* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

**Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.**

| Indicator | Storing | Maatregel |
|---|---|---|
| Er + nummer / d + nummer / E + nummer | Storing in het elektronische systeem. | Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten. * |
| F0 / F9 | Er is een interne fout in de werking opgetreden. | Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten. * |
| F2 / F5 | Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld. | Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat. * |
| F4 | Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld. | |
| U1 | Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten. | Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier. |
| U2 / U3 | De kookzone is oververhit en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen. | Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en schakel de zone opnieuw in. |

* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

**Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.**

## Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

**Een diep gezoem zoals in een transformator**

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

**Een laag fluitend geluid**

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

**Knisperen**

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de manier waarop het wordt bereid, kunnen de intensiteit van het geluid doen variëren.

**Hoge fluitende geluiden**

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

**Geluid van de ventilator**

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Hiertoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die wordt geactiveerd als een hoge temperatuur wordt gedetecteerd. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

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

# Servicedienst

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

**E-nummer en FD-nummer**

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

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

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

**Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

**NL** 088 424 4010

**B** 070 222 141

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

# Geteste gerechten

Deze tabel is opgesteld door evaluatie-instituten om de controles van onze apparaten te vereenvoudigen.

De gegevens van de tabel verwijzen naar ons toebehoren van Schulte-Ufer (pannenset van 4 stuks voor inductieplaat HEZ390042 met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones van Ø 18 cm

| Geteste gerechten | Kookzone | Voorverwarming | | | Koken | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Vermogensstand | Duur (Min:S) | Deksel | Vermogensstand | Deksel |
| **Chocolade smelten** | | | | | | |
| Pan: steelpan | | | | | | |
| Chocoladecouverture (bv. merk Dr. Oetker puur 55% , 150 g.) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1.5 | Nee |
| **Linzensoep verhitten en warmhouden** | | | | | | |
| Pan: Kookpan | | | | | | |
| Begintemperatuur 20 °C | | | | | | |
| *Linzensoep** | | | | | | |
| Hoeveelheid 450 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 zonder te roeren | Ja | 1.5 | Ja |
| Hoeveelheid: 800 g. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 zonder te roeren | Ja | 1.5 | Ja |
| *Linzensoep uit blik*, bv. linzen met chorizo van Erasco | | | | | | |
| Hoeveelheid 500 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 omroeren na circa 1:00 | Ja | 1.5 | Ja |
| Hoeveelheid 1 kg. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 omroeren na circa 1:00 | Ja | 1.5 | Ja |
| **Bechamelsaus bereiden** | | | | | | |
| Pan: Steelpan | | | | | | |
| Temperatuur van de melk: 7 °C | | | | | | |
| Ingrediënten: 40 g boter , 40 g meel, 0,5 l melk (3,5% vetstof) en een snufje zout | Ø 14,5 cm | | | | | |
| 1. De boter laten smelten, het meel en het zout erdoor mengen en alles laten verhitten | | 1 | circa 3:00 | Nee | | |
| 2. Voeg de melk toe en breng de saus aan de kook en blijf ondertussen doorroeren | | 7 | circa 5:20 | Nee | | |
| 3. Als de Bechamelsaus begint te koken, laat dan nog 2 minuten staan terwijl u blijft doorroeren | | | | | 1 | Nee |
| **Rijstpap maken** | | | | | | |
| Pan: Gewone pan | | | | | | |
| Temperatuur van de melk: 7 °C | | | | | | |
| Verwarm de melk tot hij omhoog komt. Verander de aanbevolen vermogensstand en voeg de rijst, de suiker en het zout aan de melk toe. | | | | | | |
| Ingrediënten: 190 g. rondkorrelige rijst, 23 g. suiker, 750 ml. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout | Ø 14,5 cm | 8.5 | circa 6:30 | Nee | 2 omroeren na circa 10:00 | Ja |
| Ingrediënten: 250 rondkorrelige rijst, 30 g. suiker, 1 l. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout | Ø 18 cm | | | | | |

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

| Geteste gerechten | Kookzone | Voorverwarming | | | Koken | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Vermogensstand | Duur (Min:S) | Deksel | Vermogensstand | Deksel |
| **Rijst koken*** | | | | | | |
| Pan: Kookpan<br>Temperatuur van het water 20 °C | | | | | | |
| Ingrediënten: 125 g rondkorrelige rijst, 300 g water en een snufje zout | Ø 14,5 cm | 9 | circa 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Ingrediënten: 250 g rondkorrelige rijst, 600 g water en een snufje zout | Ø 18 cm | 9 | circa 2:30 | Ja | 2.5 | Ja |
| **Varkenshaas bakken** | | | | | | |
| Pan: Koekenpan<br>Begintemperatuur van de varkenshaas: 7 °C<br>2 varkenshaasfilets (totaal gewicht circa 200 g, 1 cm dik) | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nee | 7 | Nee |
| **Pannenkoeken bakken**** | | | | | | |
| Pan: Koekenpan<br>55 ml pannenkoekbeslag | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nee | 7 | Nee |
| **Diepvriesfrieten bakken** | | | | | | |
| Pan: Kookpan<br>Ingrediënten: 1,8 kg zonnebloemolie per bereiding: 200 g diepvriesfrieten (bv. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Tot de olietemperatuur 180 °C bedraagt | Nee | 9 | Nee |

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

# fr Table des matières


**Consignes de sécurité ..... 33**
Causes des dommages ..... 35
**Protection de l'environnement ..... 35**
Elimination écologique ..... 35
Conseils pour économiser l'énergie ..... 35
**La cuisson par induction ..... 36**
Avantages de la cuisson par induction ..... 36
Récipients ..... 36
**Se familiariser avec l'appareil ..... 37**
Le bandeau de commande ..... 37
Les zones de cuisson ..... 37
Indicateur de chaleur résiduelle ..... 37
**Programmer la plaque de cuisson ..... 38**
Éteindre et allumer la plaque de cuisson ..... 38
Régler la zone de cuisson ..... 38
Tableau de cuisson ..... 38
**Fonction Frire ..... 40**
Poêles pour la fonction Friture ..... 40
Les niveaux de température ..... 40
Programmation ..... 40
Tableau ..... 41
Programmes pour frire ..... 42
**Sécurité-enfants ..... 42**
Activer et désactiver la sécurité enfants ..... 42
Sécurité-enfants automatique ..... 42
**Fonction Powerboost ..... 42**
Restrictions d'utilisation ..... 42
Activation ..... 42
Désactivation ..... 42
**Fonction Programmation du temps ..... 43**
Un foyer doit s'éteindre automatiquement ..... 43
La minuterie ..... 43
**Fonction de Verrouillage pour le nettoyage ..... 43**
**Limitation de temps automatique ..... 44**
**Réglages de base ..... 44**
Accéder aux réglages de base ..... 45
**Soins et nettoyage ..... 45**
Plaque de cuisson ..... 45
Cadre de la plaque de cuisson ..... 45
**Réparation des pannes ..... 45**
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil ..... 46
**Service après-vente ..... 46**
**Plats testés ..... 47**


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

# ⚠ Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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

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

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

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

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

**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.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

**Risque de choc électrique !**

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

**Risque de panne !**

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

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

**Risque de blessure !**

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.

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

## Causes des dommages

**Attention !**

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

**Vue générale**

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

# Protection de l'environnement

## Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

## Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

# La cuisson par induction

## Avantages de la cuisson par induction

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

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

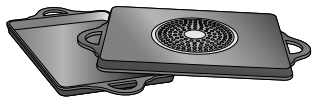
## Récipients

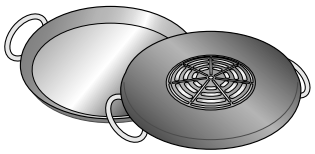
Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

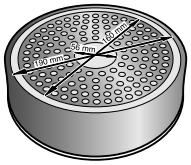
- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.








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

Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.

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

**Récipients non appropriés**

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

**Caractéristiques de la base du récipient**

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

**Absence de récipient ou taille non adaptée**

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

**Récipients vides ou à fond mince**

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

**Détection d'un récipient**

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

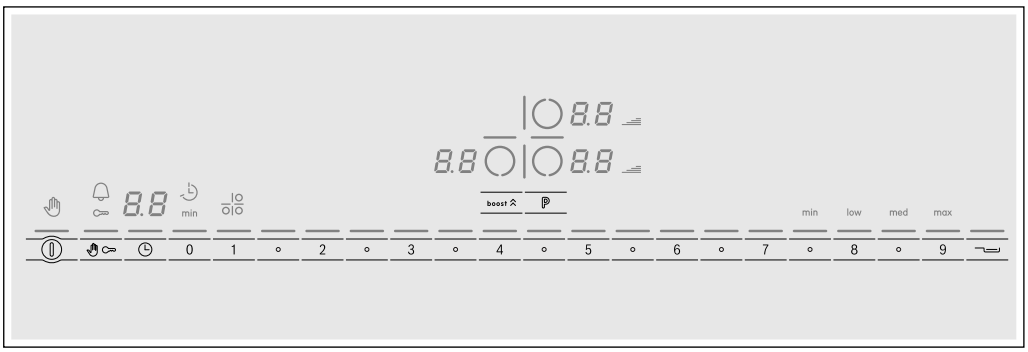
**Détection automatique dans les zones de cuisson doubles ou triples**

Ces zones peuvent accueillir des récipients de différentes tailles. Selon le matériel et les propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, en activant seulement la zone simple ou en totalité et en alimentant la puissance adéquate pour obtenir de bons résultats de cuisson.

# Se familiariser avec l'appareil

A *la page 2* vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers.

## Le bandeau de commande




| Surfaces de commande | |
|---|---|
| ⏻ | Interrupteur principal |
| ◯ | Sélectionner le foyer |
| 1 o 2 o...8 o 9 | Zone de réglage |
| | Anti-effacement |
| | Sécurité-enfants |
| **boost** | Fonction Powerboost |
| | Minuterie |
| | Système sensoriel de rôtissage |
| P | Programmes Système sensoriel de rôtissage |

| Témoins | |
|---|---|
| 1-9 | Niveaux de puissance |
| 0 | Fonctionnalité |
| 00 | Fonction Programmation du temps |
| H/h | Chaleur résiduelle |
| b | Fonction Powerboost |
| | Minuterie |
| | Sécurité-enfants |
| | Verrouillage pour nettoyage |
| | Déconnexion automatique |

**Surfaces de commande**

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

**Remarque :** Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

## Les zones de cuisson

| Zone de cuisson | |
|---|---|
| ◯ Zone de cuisson simple | Utiliser un récipient de taille appropriée. |
| ◎ Zone double | La zone s'allume automatiquement lorsqu'un récipient dont la base possède les mêmes dimensions que la zone extérieure y est déposé. |
| N'utiliser que des récipients adaptés à la cuisson par induction (se reporter à la section « Récipients appropriés »). | |

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur h ou H reste éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

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

# Programmer la plaque de cuisson

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

## Éteindre et allumer la plaque de cuisson

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

Pour allumer : appuyez sur le symbole ⏻. L'indicateur de l'interrupteur principal et les indicateurs des zones de cuisson ◯ s'éclairent. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Pour éteindre : appuyez sur le symbole ⏻. L'indicateur de l'interrupteur principal et les indicateurs des zones de cuisson ◯ s'éteignent. La plaque de cuisson est éteinte. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

**Remarque :** La plaque de cuisson se déconnecte automatiquement quand toutes les zones de cuisson demeurent éteintes plus de 15 secondes.

## Régler la zone de cuisson

Sélectionnez le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles de 1 à 9.

Niveau de puissance 1 = puissance minimale

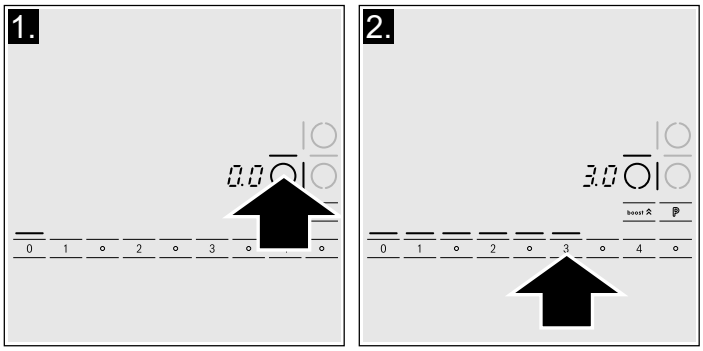
Niveau de puissance 9 = puissance maximale

Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire. Ce niveau est marqué par le symbole o dans la zone de programmation.

### Sélectionner la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole ◯ du foyer désiré.
   0.0 apparaît dans l'affichage.
2. Sélectionner la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.




La position de chauffe est réglée.

### Modification de la position de chauffe

Sélectionner le foyer et effleurer ensuite la position de chauffe désirée dans la zone de réglage. Une position intermédiaire est sélectionnée avec le symbole o dans la zone de réglage.

### Éteindre la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole du niveau de puissance 0.

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

## Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

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

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

| | Niveau de puissance | Durée de cuisson |
|---|---|---|
| **Faire fondre** | | |
| Chocolat, nappage en chocolat | 1-1.5 | - |
| Beurre, miel, gélatine | 1-2 | - |
| **Réchauffer et garder au chaud** | | |
| Potage (par ex. lentilles) | 1.5-2 | - |
| Lait** | 1.5-2.5 | - |
| Saucisses réchauffées dans l'eau** | 3-4 | - |
| **Décongeler et chauffer** | | |
| Épinards surgelés | 3-4 | 15-25 min |
| Goulasch surgelé | 3-4 | 30-40 min |
| **Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux** | | |
| Boulettes de pomme de terre* | 4.5-5.5 | 20-30 min |
| Poisson* | 4-5 | 10-15 min |
| Sauces blanches, par ex. béchamel | 1-2 | 3-6 min |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise | 3-4 | 8-12 min |

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

| | Niveau de puissance | Durée de cuisson |
|---|---|---|
| **Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer** | | |
| Riz (avec double quantité d'eau) | 2-3 | 15-30 min |
| Riz au lait | 2-3 | 30-40 min |
| Pommes de terre non pelées | 4-5 | 25-30 min |
| Pommes de terre pelées et salées | 4-5 | 15-25 min |
| Pâtes* | 6-7 | 6-10 min |
| Pot-au-feu, soupes | 3.5-4.5 | 15-60 min |
| Légumes | 2.5-3.5 | 10-20 min |
| Légumes, surgelés | 3.5-4.5 | 7-20 min |
| Pot-au-feu en cocotte-minute | 4.5-5.5 | - |
| **Cuire à l'étouffée** | | |
| Rouleau à la viande | 4-5 | 50-60 min |
| Ragoût | 4-5 | 60-100 min |
| Goulasch | 3-4 | 50-60 min |
| **Griller / Frire avec peu d'huile**** | | |
| Filets, au naturel ou panés | 6-7 | 6-10 min |
| Filets surgelés | 6-7 | 8-12 min |
| Côtelettes, nature ou panées*** | 6-7 | 8-12 min |
| Bifteck (3 cm d'épaisseur) | 7-8 | 8-12 min |
| Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Blanc de poulet, surgelé*** | 5-6 | 10-30 min |
| Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)*** | 4.5-5.5 | 30-40 min |
| Poisson et filet de poisson au naturel | 5-6 | 8-20 min |
| Poisson et filet de poisson pané | 6-7 | 8-20 min |
| Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson | 6-7 | 8-12 min |
| Gambas et crevettes | 7-8 | 4-10 min |
| Plats surgelés, par ex. poêlées | 6-7 | 6-10 min |
| Crêpes | 6-7 | frire une par une |
| Omelettes | 3.5-4.5 | frire une par une |
| Œufs au plat | 5-6 | 3-6 min |
| **Frire**** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile) | | |
| Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet | 8-9 | frire les portions une par une |
| Croquettes surgelées | 7-8 | |
| Viande, par ex. morceaux de poulet | 6-7 | |
| Poisson pané ou en beignets | 6-7 | |
| Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris | 6-7 | |
| Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets | 4-5 | |

* Cuisson sans couvercle
** Sans couvercle
*** Retourner fréquemment

# Fonction Frire

Cette fonction permet de frire dans les deux zones de cuisson latérales de droite, en réglant la température de la poêle.

**Avantages pour la friture**

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

**Remarques**

- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct.
- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur. Dans ce cas, la régulation automatique fonctionne.
- Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température **min**.

## Poêles pour la fonction Friture

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoires en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- **HEZ390210** petit récipient (15 cm de diamètre)
- **HEZ390220** récipient moyen (19 cm)
- **HEZ390230** grand récipient (21 cm)

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de faire frire des aliments dans peu d'huile.

**Remarques**

- Le mode Poêlées et grillades est spécialement conçu pour ce type de poêles.
- En utilisant des poêles différentes, il se peut que la température diffusée soit supérieure ou inférieure au niveau sélectionné. Appliquer tout d'abord le niveau de température le plus bas et le modifier selon les besoins. Ces poêles peuvent surchauffer.

## Les niveaux de température

| Niveau de puissance | Température | Approprié pour |
|---|---|---|
| **max** | haute | p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants. |
| **med** | moyenne - haute | par ex., fritures fines telles que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes. |
| **low** | basse - moyenne | p. ex. fritures épaisses comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson. |
| **min** | basse | p. ex. omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine |

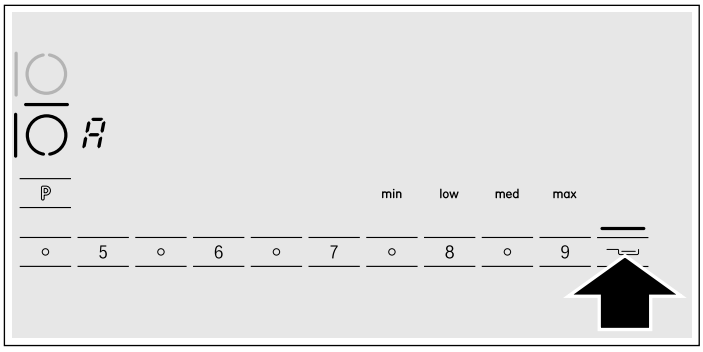
## Programmation

Sélectionner le niveau de température approprié dans le tableau. Placer la poêle sur la zone de cuisson.

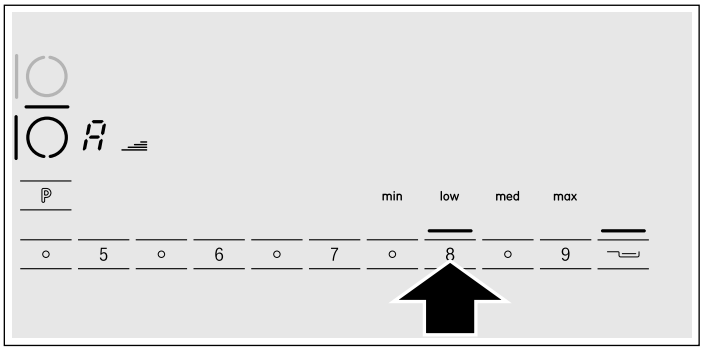
La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson. Appuyer sur le symbole . Dans le repère visuel de la zone de cuisson, le voyant A s'allume.

   Les différents niveaux de température possibles s'affichent sur la surface de commande du niveau de puissance.




2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide du symbole correspondant. (cf. image) La fonction Frire est alors activée.




   Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte.

3. Ajoutez de l'huile dans la poêle, puis les aliments.

   Comme à l'accoutumée, retourner les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

**Éteindre le mode poêlées et grillades**

Appuyer sur le symbole .

## Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Le niveau de puissance sélectionné varie en fonction du type de poêle utilisée.

| | | Niveau de température | Temps total de cuisson à partir du signal sonore |
|---|---|---|---|
| **Viande** | Escalope nature ou panée | med | 6–10 min. |
| | Filet | med | 6–10 min. |
| | Côtelettes | low | 10-17min. |
| | Cordon-bleu | low | 15-20 min. |
| | Bifteck peu cuit (3 cm. d'épaisseur) | max | 6-8 min. |
| | Bifteck cuit ou très cuit (3 cm. d'épaisseur) | med | 8–12 min. |
| | Blanc de poulet (2 cm. d'épaisseur) | low | 10–20 min. |
| | Saucisses cuites ou crues | low | 8–20 min. |
| | Hamburgers / tournedos | low | 6-30 min. |
| | Leberkäse (pain de viande) | min | 6-9 min. |
| | Ragoût, gyros | med | 7-12 min. |
| | Viande hachée | med | 6–10 min. |
| | Lard maigre | min | 5-8 min. |
| **Poisson** | Poisson frit | low | 10–20 min. |
| | Filet de poisson, nature ou pané | low / med | 10–20 min. |
| | Crevettes, gambas | med | 4-8 min. |
| **Plats préparés avec des œufs** | Crêpes | med | frire un par un |
| | Omelettes | min | frire une portion après l'autre |
| | Oeufs au plat | min / med | 2-6 min. |
| | Œufs brouillés | min | 2-4 min. |
| | Kaiserschmarm (pâtisserie autrichienne) | low | 10–15 min. |
| | Pain perdu | low | frire une portion après l'autre |
| **Pommes de terre** | Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre non pelées, bouillies | max | 6-12 min. |
| | Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre crues* | low | 15–25 min. |
| | Délices de pommes de terre | max | frire une portion après l'autre |
| | Pommes de terre glacées | med | 10–15 min. |
| **Légumes** | Ail, oignons | min | 2-10 min. |
| | Courgette, aubergine | low | 4-12 min. |
| | Poivron, asperges vertes | low | 4-15 min. |
| | Champignons | med | 10–15 min. |
| | Légumes glacés | med | 6–10 min. |
| **Produits surgelés** | Escalope | med | 15-20 min. |
| | Cordon-bleu | low | 10–30 min. |
| | Blanc de poulet | min | 10–30 min. |
| | Nuggets | med | 10–15 min. |
| | «Gyros, Kebab» | med | 10–15 min. |
| | Filet de poisson, nature ou pané | low | 10–20 min. |
| | Bâtonnets de poisson | med | 8–12 min. |
| | Frites | med / max | 4-6 min. |
| | Plats et légumes à la poêle, surgelés | min | 8-15 min. |
| | Rouleaux de printemps | low | 10–30 min. |
| | Camembert / fromage | low | 10–15 min. |
| **Autres** | Camembert / fromage | low | 7-10 min. |
| | Plats précuisinés préparés en ajoutant de l'eau, par ex, pâtes à la poêle | min | 4-6 min. |
| | Croûtons | low | 6–10 min. |
| | Amandes / Noix / Pignons* | min | 3-7 min. |

* Dans une poêle froide.

## Programmes pour frire

N'utiliser ces programmes qu'avec les poêles recommandées pour le mode poêlées et grillades.

Moyennant ces programmes, vous pourrez préparer les plats suivants :

| Programme | Plat |
|---|---|
| P 1 | Escalope |
| P2 | Blanc de volaille, cordon bleu |
| P3 | Bifteck peu fait |
| P4 | Bifteck moyen ou bien fait |
| P5 | Poisson |
| P6 | Plats et légumes à la poêle, surgelés |
| P7 | Four - frites, surgelées |
| P8 | Crêpes |
| P9 | Omelette, œufs |

**Sélectionner le programme souhaité**

Sélectionner la zone de cuisson.

1. Appuyer sur le symbole P. Sur le voyant de la zone de cuisson, l'indicateur P0 s'allume.
2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le programme souhaité à l'aide des symboles de **1** à **9**.

Le programme est alors sélectionné.

Tant que la température correspondante n'est pas atteinte, le symbole de température reste éclairé. Une fois atteinte, un signal retentit et le symbole de température s'éteint.

Ajouter de l'huile ou du saindoux dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, retourner les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

**Éteindre le programme**

Appuyer sur le symbole P.

# Sécurité-enfants

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

## Activer et désactiver la sécurité enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyez sur le symbole pendant env. 4 secondes. Le symbole s'éclaire pendant 4 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

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

## Sécurité-enfants automatique

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

**Activer et désactiver**

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

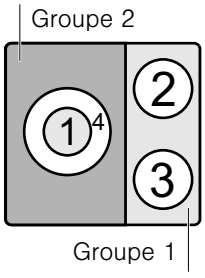
# Fonction Powerboost

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

## Restrictions d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement (cf. image). Dans le cas contraire, b et 9 se mettent à clignoter sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; le niveau de puissance 9 se règle alors automatiquement.

Dans le groupe 2, la fonction Powerboost peut être activée en même temps sur toutes les zones de cuisson (cf. image).




## Activation

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **boost** ⌃⌃.
   L'indicateur b s'allume.

La fonction est alors activée.

## Désactivation

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **boost**⌃⌃.
   L'indicateur b ne s'affiche plus et la zone de cuisson revient au niveau de puissance 9.

La fonction est alors désactivée.

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

# Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

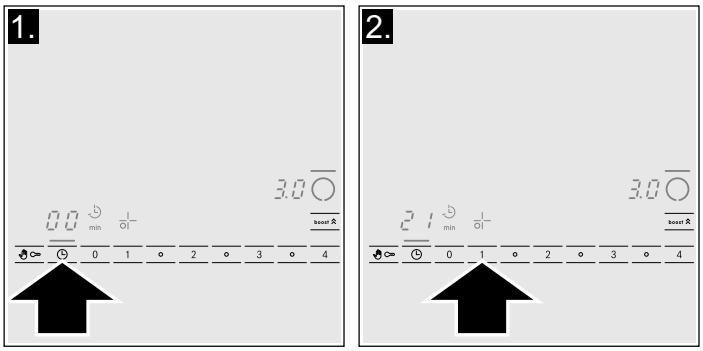
- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Programmez un temps de cuisson pour votre plat. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

**Réglages**

1. Sélectionner le foyer et régler la position de chauffe.
2. Effleurer deux fois le symbole ◷. 00 et __ s'allument dans l'affichage de minuterie.
3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner le temps de cuisson désiré dans la zone de réglage.




Le temps de cuisson commence à s'écouler.

**Remarque :** Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zone de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

**Modifier ou annuler le temps**

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez deux fois sur le symbole ◷.

S'affichent alors les indicateurs __ et ◷

Modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles de **1** à **9** ou appuyez sur **0** pour annuler le temps.

**Remarques**

- Si un temps de cuisson a été programmé, le temps de cette fonction est toujours affiché sur l'indication visuelle. Pour consulter le temps de cuisson restant d'une zone de cuisson, sélectionnez une zone puis appuyez deux fois sur le symbole ◷.
- Si un temps a été programmé pour plusieurs zones de cuisson, le temps affiché est toujours celui de la zone de cuisson sélectionnée.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

**Éteindre automatiquement une zone de cuisson avec le mode poêlées et grillades**

En cuisinant avec le mode poêlées et grillades, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois que la température dans la zone sélectionnée est atteinte.

**Quand le temps s'est écoulé**

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit, la zone de cuisson affiche 0.0 et l'indicateur visuel de la fonction Programmation du temps affiche 00 pendant 10 secondes.

En appuyant sur le symbole ◷, les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

## La minuterie

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

**Programmation**

1. Appuyer sur le symbole ◷. L'indicateur 🔔 s'allume. Sur l'indicateur visuel de la fonction Programmation du temps s'affiche 00.
2. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles de **1** à **9**.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

**Quand le temps s'est écoulé**

Une fois le temps écoulé, un signal retentit. Sur l'indicateur visuel de la fonction Programmation du temps s'éclairent 00 et 🔔. Après avoir appuyé sur le symbole ◷ les indications s'éteignent.

**Modifier ou annuler le temps**

Appuyez sur le symbole ◷, l'indicateur 🔔 s'éclaire.

Modifiez le temps à l'aide des symboles de **1** à **9** ou appuyez sur **0** pour annuler le temps.

# Fonction de Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande pendant que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de verrouillage pour le nettoyage. Appuyer sur le symbole 🔒. Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

**Remarque :** Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

# Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. Le voyant affiche de manière clignotante et alternée F8 et l'indicateur de chaleur résiduelle h/H.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

# Réglages de base

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

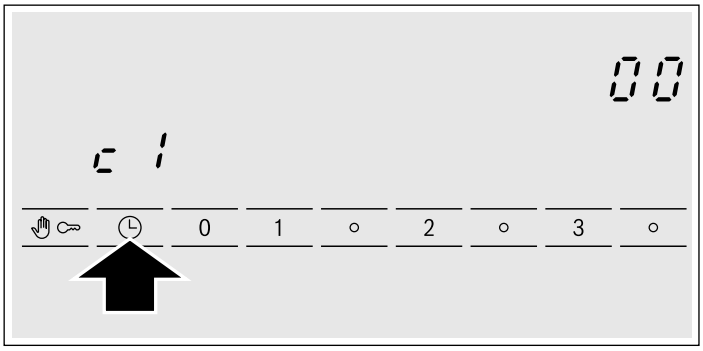
| Indicateur | Fonction |
|---|---|
| c 1 | **Sécurité-enfants automatique** |
| | 0 Désactivée.* |
| | 1 Activée. |
| c2 | **Signaux sonores** |
| | 0 Signaux de confirmation et d'erreur désactivés. |
| | 1 Seul le signal de confirmation est désactivé. |
| | 2 Tous les signaux sont activés.* |
| c5 | **Programmation automatique du temps de cuisson.** |
| | 0 Éteint.* |
| | 1-99 Temps de déconnexion automatique. |
| c6 | **Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps** |
| | 1 10 secondes*. |
| | 2 30 secondes. |
| | 3 1 minute. |
| c7 | **Fonction Power-Management** |
| | 0 = Désactivée.* |
| | 1 = 1000 W puissance minimum. |
| | 1= 1500 W |
| | 2 = 2000 W |
| | ... |
| | 9 ou 9. = puissance maximum de la plaque. |
| c9 | **Temps de sélection de la zone de cuisson** |
| | 0 Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.* |
| | 1 Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes. |
| c0 | **Revenir aux réglages par défaut** |
| | 0 Réglages personnels.* |
| | 1 Revenir aux réglages d'usine. |

*Réglage d'usine

### Accéder aux réglages de base

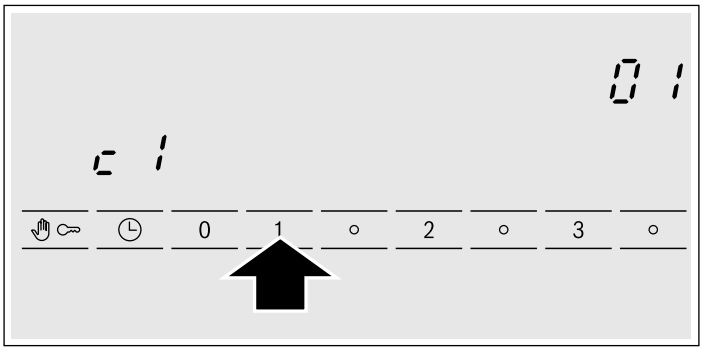
La plaque de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole ◷ pendant 4 secondes.




La gauche de l'affichage indique c 1 et la droite 0.

3. Appuyez sur le symbole ◷ jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée apparaisse.
4. Sélectionnez ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles de **0** à **9**.




5. Appuyez sur le symbole ◷ pendant plus de 4 secondes.

Les réglages auront été correctement enregistrés.

**Quitter le menu d'options**

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

# Soins et nettoyage

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

### Plaque de cuisson

**Nettoyage**

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

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

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

### Cadre de la plaque de cuisson

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

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

# Réparation des pannes

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

| Indicateur | Panne | Mesure |
|---|---|---|
| aucun | L'alimentation électrique a été interrompue. | Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. |
| | La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma de connexion. | Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma de connexion. |
| | Panne dans le système électronique. | Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente. |
| E clignote | Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus. | Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet. |

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

**Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

| Indicateur | Panne | Mesure |
|---|---|---|
| Er + numéro / d + numéro / E + numéro | Panne dans le système électronique. | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.* |
| F0 / F9 | Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement. | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.* |
| F2 / F5 | Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante. | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.* |
| F4 | Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson. | |
| U1 | Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement. | Contacter le fournisseur d'électricité. |
| U2 / U3 | La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail. | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer. |

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

**Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

## Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

**Un bourdonnement profond comme dans un transformateur**

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

**Un sifflement grave**

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

**Un crépitement**

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

**Des sifflements aigus**

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

**Bruit du ventilateur**

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

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

# Service après-vente

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

**Numéro E et numéro FD :**

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

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

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

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

**B** 070 222 141

**FR** 01 40 10 11 00

**CH** 0848 840 040

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

# Plats testés

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HEZ 390042) aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

| | | Préchauffage | | | Cuisson | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Plats testés** | **Zone de cuisson** | **Niveau de puissance** | **Durée (min:s)** | **Couvercle** | **Niveau de puissance** | **Couvercle** |
| **Faire fondre du chocolat** | | | | | | |
| Récipient : casserole | | | | | | |
| Nappage de chocolat (par ex. de la marque Dr. Oetker noir 55 %, 150 g) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1.5 | Non |
| **Réchauffer et maintenir au chaud un potage aux lentilles** | | | | | | |
| Récipient : Marmite | | | | | | |
| Température initiale 20 °C | | | | | | |
| *Potage aux lentilles** | | | | | | |
| Quantité 450 g | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 sans remuer | Oui | 1.5 | Oui |
| Quantité : 800 g | Ø 18 cm | 9 | 2:30 sans remuer | Oui | 1.5 | Oui |
| *Potage aux lentilles en conserve*, par ex. : lentilles au chorizo de la marque Erasco | | | | | | |
| Quantité 500 g | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 remuer après environ 1:00 | Oui | 1.5 | Oui |
| Quantité 1 kg | Ø 18 cm | 9 | 2:30 remuer après environ 1:00 | Oui | 1.5 | Oui |
| **Préparer une sauce béchamel** | | | | | | |
| Récipient : Casserole | | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | | |
| Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel | Ø 14,5 cm | | | | | |
| 1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et réchauffer le tout | | 1 | environ 3:00 | Non | | |
| 2. Ajouter le lait et porter la sauce à ébullition, sans cesser de remuer | | 7 | environ 5:20 | Non | | |
| 3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer | | | | | 1 | Non |
| **Cuire du riz au lait** | | | | | | |
| Récipient : Marmite | | | | | | |
| Température du lait : 7 °C | | | | | | |
| Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Modifier le niveau de cuisson recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel | | | | | | |
| Ingrédients : 190 g de riz rond, 23 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel | Ø 14,5 cm | 8.5 | environ 6:30 | Non | 2 remuer après environ 10:00 | Oui |
| Ingrédients : 250 g de riz rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel | Ø 18 cm | | | | | |

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

| Plats testés | Zone de cuisson | Préchauffage | | | Cuisson | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Niveau de puissance | Durée (min:s) | Couvercle | Niveau de puissance | Couvercle |
| **Faire cuire du riz*** | | | | | | |
| Récipient : Marmite<br>Température de l'eau 20 °C | | | | | | |
| Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel | Ø 14,5 cm | 9 | environ 2:30 | Oui | 2 | Oui |
| Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel | Ø 18 cm | 9 | environ 2:30 | Oui | 2.5 | Oui |
| **Faire dorer du filet de porc** | | | | | | |
| Récipient : Poêle<br>Température initiale du filet de porc : 7 °C<br>2 filets de porc (poids total d'environ 200 g, 1 cm d'épaisseur) | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Non | 7 | Non |
| **Faire dorer des crêpes**** | | | | | | |
| Récipient : Poêle<br>55 ml de pâte par crêpe | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Non | 7 | Non |
| **Faire frire des pommes de terre surgelées** | | | | | | |
| Récipient : Marmite<br>Ingrédients : 1,8 kg d'huile de tournesol, par bain : 200 g de pommes de terre surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C | Non | 9 | Non |

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

# it Indice


**Norme di sicurezza ... 49**
Cause dei danni ... 51
**Tutela dell'ambiente ... 51**
Smaltimento ecocompatibile ... 51
Consigli in materia di risparmio energetico ... 51
**La cottura a induzione ... 52**
Vantaggi della cottura a induzione ... 52
Recipienti ... 52
**Conoscere l'apparecchio ... 53**
Il pannello comandi ... 53
Le zone di cottura ... 53
Spia del calore residuo ... 53
**Programmazione del piano di cottura ... 54**
Accensione e spegnimento del piano di cottura ... 54
Regolazione della zona di cottura ... 54
Tabella di cottura ... 54
**Funzione frittura ... 56**
Padelle per la funzione frittura ... 56
I livelli di temperatura ... 56
Per programmare ... 56
Tabella ... 57
Programmi per friggere ... 58
**Sicurezza bambini ... 58**
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini ... 58
Sicurezza bambini automatica ... 58
**Funzione Powerboost ... 58**
Limiti di utilizzo ... 58
Come attivare la funzione ... 58
Come disattivare la funzione ... 58
**Funzione programmazione del tempo ... 59**
Disattivazione automatica di una zona di cottura ... 59
La suoneria ... 59
**Funzione di protezione pulizia ... 59**
**Limite automatico di tempo ... 60**
**Impostazioni base ... 60**
Accesso alle impostazioni di base ... 61
**Accorgimenti e pulizia ... 61**
Piano di cottura ... 61
Cornice del piano di cottura ... 61
**Riparazione dei guasti ... 62**
Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio ... 62
**Servizio di assistenza tecnica ... 63**
**Piatti testati ... 63**


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

# ⚠ Norme di sicurezza

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

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

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

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

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

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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

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

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

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

Le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker o di un dispositivo medico simile devono fare particolarmente attenzione quando utilizzano o si avvicinano ai piani di cottura ad induzione. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente e per informarsi sulle possibili incompatibilità.

**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.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

**Pericolo di scariche elettriche!**

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

**Pericolo di guasto!**

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

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

**Pericolo di lesioni!**

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

## Cause dei danni

**Attenzione!**

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

**Panoramica generale**

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

# Tutela dell'ambiente

## Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

## Consigli in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

# La cottura a induzione

## Vantaggi della cottura a induzione

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

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

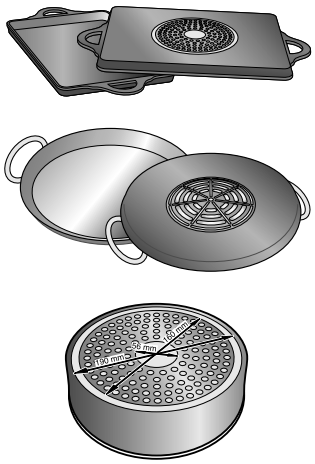
## Recipienti

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

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

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

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




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

I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, la potenza fornita può essere inferiore e possono verificarsi problemi di rilevamento, compreso il mancato rilevamento.

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

**Recipienti non adeguati**

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

**Caratteristiche della base del recipiente**

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

**Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate**

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

**Recipienti vuoti o con base sottile**

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

**Rilevamento del recipiente**

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

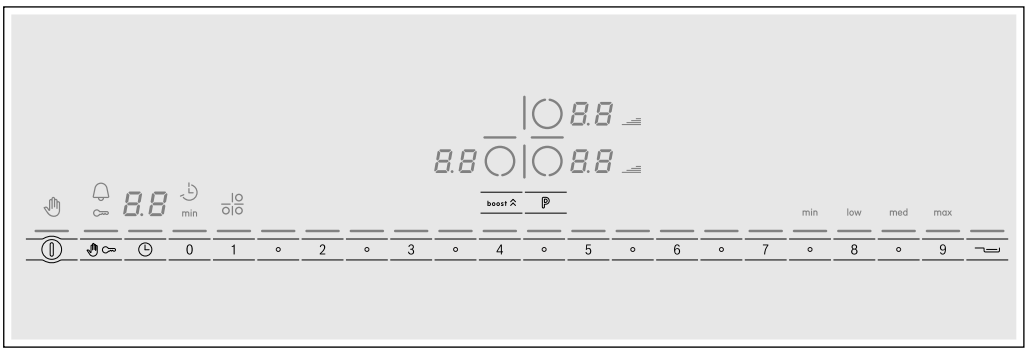
**Rilevamento automatico in zone di cottura doppie o triple**

Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivandosi parzialmente o totalmente ed erogando la potenza necessaria ai migliori risultati di cottura.

# Conoscere l'apparecchio

A *pagina 2* si trovano le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura.

## Il pannello comandi




| Superfici di comando | |
|---|---|
| ⏻ | Interruttore principale |
| ◯ | Selezionare la zona di cottura |
| 1 o 2 o...8 o 9 | Campo di impostazione |
| ✋ | Protezione per la pulizia |
| ⚷ | Sicurezza bambino |
| **boost** | Funzione Powerboost |
| ◷ | Timer |
| ⎓ | Sistema di cottura a sensori |
| P | Programma per sistema di cottura a sensori |

| Spie | |
|---|---|
| 1-9 | Livelli di potenza |
| 0 | Operatività |
| 00 | Funzione di programmazione del tempo |
| H/h | Calore residuo |
| b | Funzione Powerboost |
| 🔔 | Contaminuti |
| ⚷ | Sicurezza bambini |
| ✋ | Protezione di pulizia |
| ◷ | Scollegamento automatico |

**Superfici di comando**

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

**Avvertenza:** Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

## Le zone di cottura

| Zona di cottura | |
|---|---|
| ◯ Zona di cottura semplice | Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee. |
| ◎ Zona doppia | La zona si accende automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna. |
| Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo “Recipienti adeguati”. | |

## Spia del calore residuo

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

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

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

# Programmazione del piano di cottura

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

## Accensione e spegnimento del piano di cottura

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

Accensione: premere il simbolo ⏻. La spia dell'interruttore principale e le spie delle zone di cottura ◯ si illuminano. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: Premere il simbolo ⏻. La spia dell'interruttore principale e le spie delle zone di cottura ◯ si spengono. Il piano di cottura è spento. La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

**Avvertenza:** Il piano di cottura si scollega automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 15 secondi.

## Regolazione della zona di cottura

Selezionare il livello di potenza desiderato con i simboli da 1 a 9.

Livello di potenza 1 = potenza minima

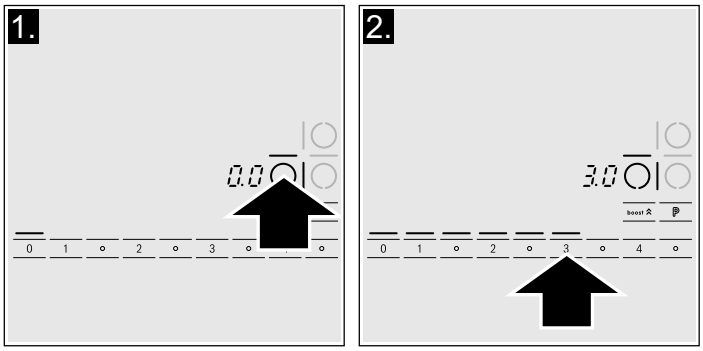
Livello di potenza 9 = potenza massima

Per ogni livello di potenza esiste un livello intermedio. Tale livello è contrassegnato dal simbolo o nella zona di programmazione.

#### Selezionare il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo ◯ della zona di cottura desiderata. Sull'indicatore compare 0.0.
2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.




Il livello di cottura è impostato

#### Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e toccare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione. Viene selezionato un livello intermedio nel campo di regolazione con il simbolo o.

#### Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo del livello di potenza 0.

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

## Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

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

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

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

| | Livello di potenza | Durata di cottura |
|---|---|---|
| **Fondere** | | |
| Cioccolato, cioccolato da copertura | 1-1.5 | - |
| Burro, miele, gelatina | 1-2 | - |
| **Scaldare e mantenere caldo** | | |
| Minestrone (ad es. lenticchie) | 1.5-2 | - |
| Latte** | 1.5-2.5 | - |
| Salsicce scaldate in acqua** | 3-4 | - |
| **Scongelare e riscaldare** | | |
| Spinaci surgelati | 3-4 | 15-25 min. |
| Gulasch surgelato | 3-4 | 30-40 min. |
| **Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento** | | |
| Crocchette di patate* | 4.5-5.5 | 20-30 min. |
| Pesce* | 4-5 | 10-15 min. |
| Salse bianche, ad es. besciamella | 1-2 | 3-6 min. |
| Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese | 3-4 | 8-12 min. |

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare spesso

| | Livello di potenza | Durata di cottura |
|---|---|---|
| **Bollire, cucinare a vapore, rosolare** | | |
| Riso (con quantità doppia d'acqua) | 2-3 | 15-30 min. |
| Riso al latte | 2-3 | 30-40 min. |
| Patate con la buccia | 4-5 | 25-30 min. |
| Patate pelate al sale | 4-5 | 15-25 min. |
| Pasta* | 6-7 | 6-10 min. |
| Stufato, minestre | 3.5-4.5 | 15-60 min. |
| Verdure | 2.5-3.5 | 10-20 min. |
| Verdure, surgelate | 3.5-4.5 | 7-20 min. |
| Stufato in pentola a pressione | 4.5-5.5 | - |
| **Stufare** | | |
| Rollato di carne | 4-5 | 50-60 min. |
| Stufato | 4-5 | 60-100 min. |
| Gulasch | 3-4 | 50-60 min. |
| **Arrostire / Friggere con poco olio**** | | |
| Filetti, al naturale o impanati | 6-7 | 6-10 min. |
| Filetti surgelati | 6-7 | 8-12 min. |
| Braciole, al naturale o impanate*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Bistecca (3 cm di spessore) | 7-8 | 8-12 min. |
| Petto (2 cm di spessore)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Petto, surgelato*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Hamburger, polpette di carne (3 cm di spessore)*** | 4.5-5.5 | 30-40 min. |
| Pesce e filetto di pesce al naturale | 5-6 | 8-20 min. |
| Pesce e filetto di pesce impanato | 6-7 | 8-20 min. |
| Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 6-7 | 8-12 min. |
| Gamberi e gamberetti | 7-8 | 4-10 min. |
| Piatti surgelati, ad es. soffritti | 6-7 | 6-10 min. |
| Crêpe | 6-7 | friggere una per volta |
| Frittata | 3.5-4.5 | friggere una per volta |
| Uova fritte | 5-6 | 3-6 min. |
| **Friggere**** (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio) | | |
| Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo | 8-9 | friggere una porzione alla volta |
| Crocchette surgelate | 7-8 | |
| Carne, ad es. pezzi di pollo | 6-7 | |
| Pesce impanato o in pastella | 6-7 | |
| Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon | 6-7 | |
| Pasticceria, ad es. meringhe, frutta fritta in pastella | 4-5 | |

* Cottura senza coperchio
** Senza coperchio
*** Girare spesso

# Funzione frittura

Questa funzione permette di friggere nelle due zone di cottura laterali a destra, regolando la temperatura della padella.

**Vantaggi durante la frittura**

La zona di cottura si riscalda solo quando è necessario. In questo modo si risparmia energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

**Avvertenze**

- Sorvegliare sempre la fase di riscaldamento di olio, burro o strutto.
- Sistemare la padella al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro della base della padella sia adeguato.
- Non coprire la padella con coperchi. Ciò impedirebbe il funzionamento della regolazione automatica. La regolazione automatica non viene disturbata, invece, dall'uso di un paraschizzi.
- Utilizzare soltanto olio adatto per friggere. Se si utilizza burro, margarina, olio d'oliva o strutto, selezionare il livello di temperatura **min**.

## Padelle per la funzione frittura

Per questa funzione, sono disponibili ottime padelle che possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento.

- **HEZ390210** recipiente piccolo (15 cm di diametro).
- **HEZ390220** recipiente medio (19 cm)
- **HEZ390230** recipiente grande (21 cm)

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

**Avvertenze**

- La funzione frittura è stata appositamente regolata per questo tipo di padelle.
- Per altri tipi di padelle, è possibile regolare la temperatura al di sopra o al di sotto del livello selezionato. Provare prima il livello di temperatura più basso, modificandolo se necessario. Queste padelle possono surriscaldarsi.

## I livelli di temperatura

| Livello di potenza | Temperatura | Idoneo per |
|---|---|---|
| **max** | alta | ad. es. frittelle di patate, patate saltate e bistecche al sangue. |
| **med** | media-alta | ad. es. fritture delicate come surgelati impanati, fettine, ragù, verdure. |
| **low** | bassa-media | ad es. fritture spesse come polpette russe e salsicce, pesce. |
| **min** | bassa | ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina |

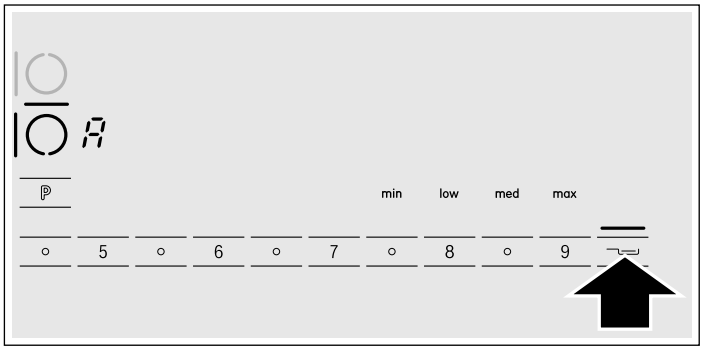
## Per programmare

Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato. Collocare la padella sulla zona di cottura.

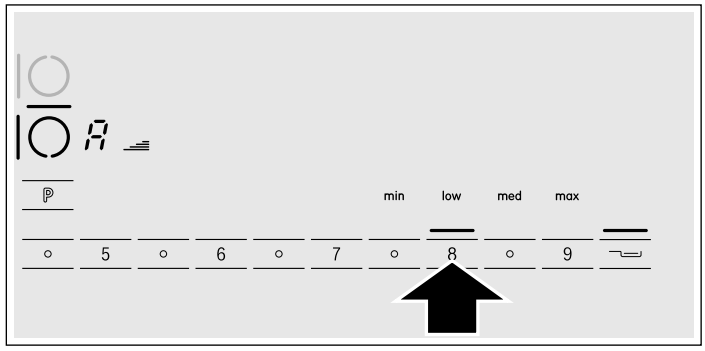
Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona di cottura. Premere il simbolo . Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si illumina la spia A.

   I possibili livelli di temperatura vengono visualizzati sulla superficie di comando del livello di potenza.




2. Nei successivi 10 secondi, selezionare il livello di temperatura desiderato con il simbolo del livello di potenza corrispondente. (vedere immagine) La funzione frittura si sarà attivata.




   Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura di frittura.

3. Versare l'olio nella padella, quindi aggiungere gli alimenti.

   Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

**Disattivare la funzione frittura**

Premere il simbolo .

## Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso, allo spessore e alla qualità degli alimenti.

Il livello di potenza selezionato varia in funzione del tipo di padella utilizzato.

| | | Livello di temperatura | Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico |
|---|---|---|---|
| **Carne** | Fettine al naturale o pastellate | med | 6-10 min. |
| | Filetto | med | 6-10 min. |
| | Braciole | low | 10-17 min. |
| | Cordon bleu | low | 15-20 min. |
| | Bistecca al sangue (3 cm di spessore) | max | 6-8 min. |
| | Bistecca normale o ben cotta (3 cm di spessore) | med | 8-12 min. |
| | Petto (2 cm di spessore) | low | 10-20 min. |
| | Salsicce cotte o fresche | low | 8-20 min. |
| | Hamburger / polpette russe | low | 6-30 min. |
| | Leberkäse | min | 6-9 min. |
| | Ragù, gyros | med | 7-12 min. |
| | Carne tritata | med | 6-10 min. |
| | Pancetta magra | min | 5-8 min. |
| **Pesce** | Pesce fritto | low | 10-20 min. |
| | Filetto di pesce, al naturale o impanato | low / med | 10-20 min. |
| | Gamberetti, gamberi | med | 4-8 min. |
| **Piatti elaborati con uova** | Crêpes | med | friggere uno per volta |
| | Frittate | min | friggere una per volta |
| | Uova fritte | min / med | 2-6 min. |
| | Uova strapazzate | min | 2-4 min. |
| | Kaiserschmarm | low | 10-15 min. |
| | Toast francesi | low | friggere una per volta |
| **Patate** | Patate saltate preparate con patate lesse non pelate | max | 6-12 min. |
| | Patate saltate preparate con patate crude* | low | 15-25 min. |
| | Frittelle di patate | max | friggere una per volta |
| | Patate glassate | med | 10-15 min. |
| **Verdure** | Aglio, cipolle | min | 2-10 min. |
| | Zucchina, melanzana | low | 4-12 min. |
| | Peperone, asparagi verdi | low | 4-15 min. |
| | Funghi | med | 10-15 min. |
| | Verdure glassate | med | 6-10 min. |
| **Prodotti surgelati** | Fettine | med | 15-20 min. |
| | Cordon bleu | low | 10-30 min. |
| | Petto | min | 10-30 min. |
| | Nugget | med | 10-15 min. |
| | “Gyros”, “Kebab” | med | 10-15 min. |
| | Filetto di pesce, al naturale o impanato | low | 10-20 min. |
| | Bastoncini di pesce | med | 8-12 min. |
| | Patatine fritte | med / max | 4-6 min. |
| | Piatti di verdura in padella | min | 8-15 min. |
| | Involtini primavera | low | 10-30 min. |
| | Camembert / formaggio | low | 10-15 min. |
| **Vari** | Camembert / formaggio | low | 7-10 min. |
| | Piatti precotti preparati con aggiunta d'acqua, ad es. pasta saltata | min | 4-6 min. |
| | Crostini | low | 6-10 min. |
| | Mandorle / noci / pinoli* | min | 3-7 min. |

* In una padella fredda.

## Programmi per friggere

Utilizzare questi programmi solo con le padelle raccomandate per la funzione di frittura.

Con questi programmi, è possibile preparare i seguenti piatti:

| Programma | Piatto |
|---|---|
| P 1 | Fettine |
| P2 | Petto di carne bianca, cordon bleu |
| P3 | Bistecca al sangue |
| P4 | Bistecca normale o ben cotta |
| P5 | Pesce |
| P6 | Piatti e verdure in padella, congelati |
| P7 | Forno - patatine fritte, congelate |
| P8 | Crêpes |
| P9 | Frittate, uova |

**Selezionare il programma desiderato**

Selezionare la zona di cottura.

1. Premere il simbolo P. Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si illumina la spia P0.
2. Nei successivi 10 secondi, selezionare il programma desiderato con i simboli da **1** a **9**.

Il programma è selezionato.

Il simbolo di temperatura rimane illuminato fino a quando non si raggiunge la temperatura corrispondente. Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

Versare l'olio o lo strutto nella padella, quindi aggiungere gli alimenti. Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

**Spegnere il programma**

Premere il simbolo P.

# Sicurezza bambini

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

## Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo per 4 secondi circa. Il simbolo si illumina per 4 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

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

## Sicurezza bambini automatica

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

**Attivazione e disattivazione**

Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative al collegamento della sicurezza bambini automatica.

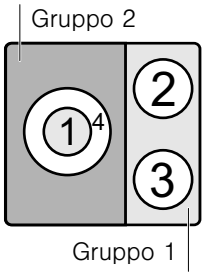
# Funzione Powerboost

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

## Limiti di utilizzo

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

Nel modello 2, la funzione Powerboost può essere attivata in tutte le zone di cottura contemporaneamente (vedere immagine).




## Come attivare la funzione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo **boost** ⌃⌃.
   La spia b si illumina.

La funzione è attivata.

## Come disattivare la funzione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo **boost**⌃⌃.
   La spia b scompare mentre la zona di cottura tornerà al livello di potenza 9.

La funzione è disattivata.

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

# Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

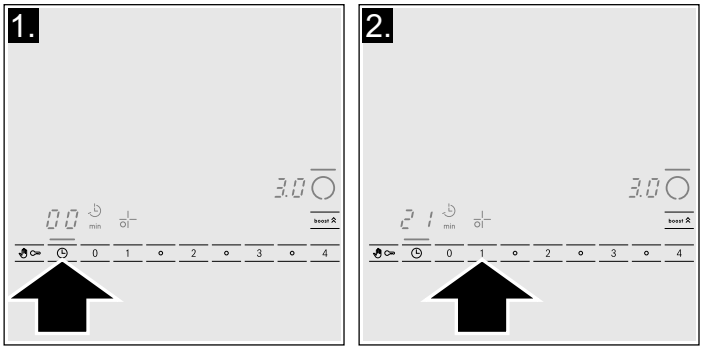
- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

## Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare un tempo di cottura per la pietanza. Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

**Impostazione**

1. Selezionare la zona di cottura e impostare il livello di cottura.
2. Toccare due volte il simbolo ◷. Sull'indicatore del timer si accendono 00 e __ .
3. Nei 10 secondi successivi selezionare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato.




Il tempo di cottura inizia a scorrere.

**Avvertenza:** È possibile programmare automaticamente lo stesso tempo di cottura per tutte le zone. Il tempo programmato trascorrerà in modo indipendente per ognuna delle zone di cottura.

Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative alla programmazione automatica del tempo di cottura.

**Modifica o annullamento del tempo**

Selezionare la zona di cottura, quindi premere due volte il simbolo ◷.

Vengono visualizzate le spie __ e ◷

Modificare il tempo di cottura con i simboli da **1** a **9** o premere **0** per annullare il tempo.

**Avvertenze**

- Se è stato programmato un tempo di cottura, nell'indicatore visivo viene sempre mostrato il tempo di questa funzione. Per consultare il tempo di cottura restante di una zona di cottura, selezionare la zona di cottura e premere due volte il simbolo ◷.
- Se è stata programmata una durata per varie zone di cottura, viene sempre mostrata la durata della zona di cottura selezionata.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

**Spegnere automaticamente la zona di cottura con la funzione frittura**

Quando si cucina con la funzione frittura, il tempo di cottura programmato inizia a scorrere una volta raggiunta la temperatura nella zona selezionata.

**Fine tempo programmato**

La zona di cottura si spegne una volta trascorso il tempo programmato. Viene emesso un segnale acustico, nella zona di cottura viene visualizzato 0.0 e nell'indicazione visiva della funzione programmazione del tempo viene visualizzato 00 per 10 secondi.

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

## La suoneria

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

**Per programmare**

1. Premere il simbolo ◷. La spia 🔔 si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina 00.
2. Regolare il tempo desiderato con i simboli da **1** a **9**.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

**Fine tempo programmato**

Una volta trascorso il tempo, si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illuminano 00 e 🔔. Dopo aver premuto il simbolo ◷ le indicazioni si spengono.

**Modifica o annullamento del tempo**

Premere il simbolo ◷, la spia 🔔 si illumina.

Modificare il tempo con i simboli da **1** a **9** o premere **0** per annullare il tempo.

# Funzione di protezione pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, le impostazioni possono subire modifiche.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone della funzione di protezione pulizia. Premere il simbolo 🤚. Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi si blocca per 35 secondi. A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

**Avvertenza:** Il blocco non interessa l'interruttore principale. È possibile scollegare il piano di cottura in qualsiasi momento.

# Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la limitazione automatica del tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura desiderata lampeggiano alternatamente F8 e la spia del calore residuo h/H.

Premendo uno qualsiasi dei simboli, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivata la limitazione automatica, la stessa varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

# Impostazioni base

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

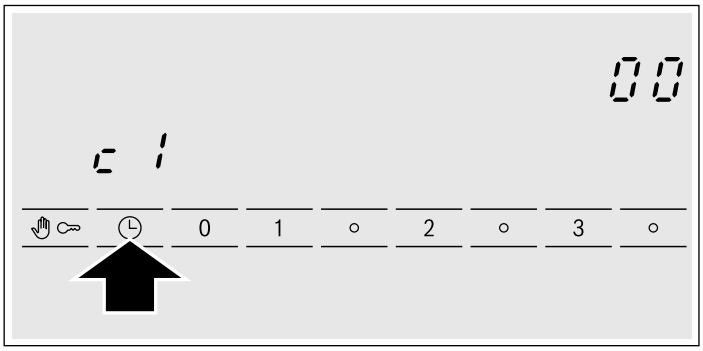
| Spia | Funzione |
|---|---|
| c 1 | **Sicurezza bambini automatica** |
| | 0 Disattivata.* |
| | 1 Attivata. |
| c2 | **Segnali acustici** |
| | 0 Segnale di conferma e segnale di errore disattivati. |
| | 1 Solo segnale di conferma disattivato. |
| | 2 Tutti i segnali attivati.* |
| c5 | **Programmazione automatica del tempo di cottura** |
| | 0 Spento.* |
| | 1-99 Tempo di scollegamento automatico. |
| c6 | **Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo** |
| | 1 10 secondi*. |
| | 2 30 secondi. |
| | 3 1 minuto. |
| c7 | **Funzione Power-Management** |
| | 0 = Disattivata.* |
| | 1 = 1000 W (potenza minima). |
| | 1. = 1500 W. |
| | 2 = 2000 W. |
| | ... |
| | 9 o 9. = potenza massima del piano di cottura. |
| c9 | **Tempo di selezione della zona di cottura** |
| | 0 Illimitato: rimane selezionata l'ultima zona di cottura programmata.* |
| | 1 Limitato: la zona di cottura rimane selezionata solo per 10 secondi. |
| c0 | **Tornare alle impostazioni predefinite** |
| | 0 Impostazioni personalizzate.* |
| | 1 Tornare alle impostazioni di fabbrica. |

*Impostazione di fabbrica

## Accesso alle impostazioni di base

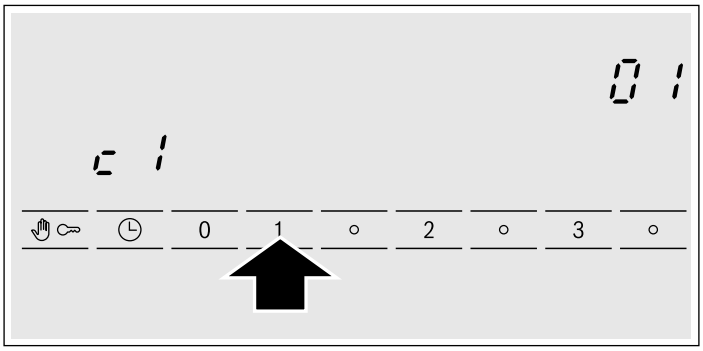
Il piano di cottura deve essere spento.

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




A sinistra dello schermo è visualizzato c 1 e a destra 0.

3. Premere il simbolo ◷ fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.
4. Selezionare quindi l'impostazione desiderata con i simboli da **0** a **9**.




5. Premere il simbolo ◷ per più di 4 secondi.

Le impostazioni vengono salvate correttamente.

**Uscire dalle impostazioni base**

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

# Accorgimenti e pulizia

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

## Piano di cottura

**Pulizia**

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

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

Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare un raschietto per vetro. Rispettare le indicazioni del fabbricante.

Si possono acquistare adeguati raschietti per vetro rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica o al nostro negozio online.

## Cornice del piano di cottura

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

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

# Riparazione dei guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

| Spia | Guasto | Rimedio |
|---|---|---|
| nessuno | L'alimentazione elettrica è stata interrotta. | Verificare, controllando altri apparecchi elettrici, l'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica. |
| | Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. | Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. |
| | Guasto a livello del sistema elettronico. | Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| E lampeggia | Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso. | Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto. |
| Er + numero / d + numero / P + numero | Guasto a livello del sistema elettronico. | Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente. * |
| F0 / F9 | Si è verificato un errore di funzionamento interno. | Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente. * |
| F2 / F5 | Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente. | Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. * |
| F4 | Il sistema elettronico si è surriscaldato e si sono spente tutte le zone di cottura. | |
| U1 | Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento. | Rivolgersi alla propria compagnia elettrica. |
| U2 / U3 | La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano. | Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente. |

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

**Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.**

## Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

**Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore**

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

**Sibilo basso**

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

**Crepitio**

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

**Sibili acuti**

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

**Rumore del ventilatore**

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. Per questo, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che entra in funzione quando la temperatura rilevata è alta. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

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

# Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

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

**I** 800-829120
Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

# Piatti testati

Questa tabella è stata elaborata per facilitare agli istituti di valutazione il controllo dei nostri apparecchi.

I dati della tabella fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola da Ø 16 cm, 1,2 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 16 cm, 1,7 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 22 cm, 4,2 l per zone di cottura da Ø 18 cm
- Padella da Ø 24 cm, per zone di cottura da Ø 18 cm

| | | Preriscaldamento | | | Cottura | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Piatti testati** | **Zona di cottura** | **Livello di potenza** | **Durata (Min:S)** | **Coperchio** | **Livello di potenza** | **Coperchio** |
| **Fondere cioccolato** | | | | | | |
| Recipiente: casseruola | | | | | | |
| Cioccolato di copertura (ad es. marca Dr. Oetker nero al 55%, 150 g) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1.5 | No |
| **Riscaldare e mantenere caldo un minestrone di lenticchie** | | | | | | |
| Recipiente: pentola | | | | | | |
| Temperatura iniziale 20 °C | | | | | | |
| *Minestrone di lenticchie** | | | | | | |
| Quantità 450 g | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 senza girare | Sì | 1.5 | Sì |
| Quantità: 800 g | Ø 18 cm | 9 | 2:30 senza girare | Sì | 1.5 | Sì |
| *Minestrone di lenticchie in conserva*, ad es. lenticchie con chorizo di Erasco | | | | | | |
| Quantità 500 g | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 rimuovere dopo circa 1:00 | Sì | 1.5 | Sì |
| Quantità 1 kg | Ø 18 cm | 9 | 2:30 rimuovere dopo circa 1:00 | Sì | 1.5 | Sì |
| **Preparare la besciamella** | | | | | | |
| Recipiente: casseruola | | | | | | |
| Temperatura del latte: 7 °C | | | | | | |
| Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale | Ø 14,5 cm | | | | | |
| 1. Fondere il burro, mischiare la farina e il sale e riscaldare il tutto | | 1 | circa 3:00 | No | | |
| 2. Aggiungere il latte e portare la salsa a ebollizione senza smettere di girare | | 7 | circa 5:20 | No | | |
| 3. Quando la besciamella inizia a bollire, proseguire la cottura per altri 2 minuti senza smettere di girare | | | | | 1 | No |

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

| Piatti testati | Zona di cottura | Preriscaldamento | | | Cottura | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Livello di potenza | Durata (Min:S) | Coperchio | Livello di potenza | Coperchio |
| **Cuocere riso al latte** | | | | | | |
| Recipiente: pentola<br>Temperatura del latte: 7 °C<br>Riscaldare il latte fino a quando inizia a salire. Cambiare il livello di cottura raccomandato e aggiungere il riso, lo zucchero e il sale | | | | | | |
| Ingredienti: 190 g di riso a grani tondi, 23 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale | Ø 14,5 cm | 8.5 | circa 6:30 | No | 2 rimuovere dopo circa 10:00 | Sì |
| Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 30 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale | Ø 18 cm | | | | | |
| **Cuocere il riso*** | | | | | | |
| Recipiente: pentola<br>Temperatura dell'acqua 20 °C | | | | | | |
| Ingredienti: 125 g di riso a grani tondi, 300 g di acqua e una presa di sale | Ø 14,5 cm | 9 | circa 2:30 | Sì | 2 | Sì |
| Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 600 g di acqua e una presa di sale | Ø 18 cm | 9 | circa 2:30 | Sì | 2.5 | Sì |
| **Friggere il filetto di maiale** | | | | | | |
| Recipiente: padella<br>Temperatura iniziale del filetto: 7 °C<br>2 filetti di maiale (peso totale di circa 200 g, 1 cm di spessore) | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | No | 7 | No |
| **Friggere crêpe**** | | | | | | |
| Recipiente: padella<br>55 ml di pasta per crêpe | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | No | 7 | No |
| **Friggere patate surgelate** | | | | | | |
| Recipiente: pentola<br>Ingredienti: 1,8 kg di olio di girasole per cottura: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Fino a quando la temperatura dell'olio raggiunge i 180 °C | No | 9 | No |

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

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

9000884584

00
930627