



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

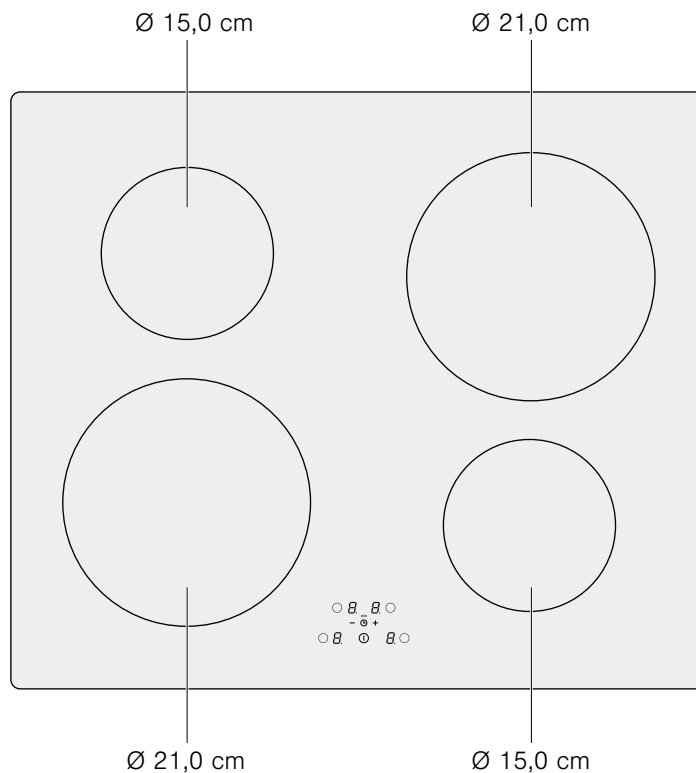


Hob
Piano di cottura
PIE611B10J



BOSCH

[en] Instruction manual	3	[it] Istruzioni per l'uso	12
-------------------------------	---	---------------------------------	----



	1-7*	8	9	P
15,0 cm	700 W	896 W	1400 W	-
21,0 cm	1200 W	1473 W	2300 W	3000 W

*The different heat settings result from different cycle times.

If the maximum power is reached, no other hotplates can be switched on and the power of the active hotplates cannot be increased any further. For further details, see section *Limiting the total power*.

	1-7*	8	9	P
15,0 cm	700 W	896 W	1400 W	-
21,0 cm	1200 W	1473 W	2300 W	3000 W

*I livelli di cottura si sviluppano da differenti tempi in cui le zone di cottura sono attivate.

Qualora venga raggiunta la potenza massima, non è possibile accendere nessun'altra zona di cottura oppure la potenza delle zone di cottura attive deve essere aumentata. Per ulteriori dettagli consultare il capitolo *Limitazione della potenza totale*.

Product Information			
Commission Regulation (EU) No 66/2014			
Type of Hob	Heating Technology	EC _{electric hob} = 182,3 Wh/kg EN 60350-2	
		Ø / L x W (cm / cm x cm)	EC _{electric cooking} (Wh/kg)
A		21,0	168,4
B		15,0	186,5
C		21,0	192,5
D		15,0	181,9

Safety precautions	3	Childproof lock	8
Elements that may damage the appliance	5	Timer	9
Protecting the environment	5	Automatic switch-off	9
Environmentally-friendly disposal.....	5	Setting the timer	9
Energy-saving advice	5	Care and cleaning	9
Induction cooking	6	Hob	9
Advantages of induction cooking	6	Hob frame	9
Cookware	6	Troubleshooting	10
Getting to know your appliance	7	Normal noise while the appliance is working.....	10
The control panel	7	Reconfiguring the hob	10
The hotplates	7	After-sales service	11
Residual heat indicator	7	Tested for you in our cooking studio	11
Limiting the total power	7		
Setting the total power	8		
Using the hob	8		
Switching the hob on and off.	8		
Setting up the hotplates.....	8		
Powerboost function.....	8		

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

Safety precautions

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

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

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

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

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

We advise that you exercise caution using or standing near an induction hob while it is in operation, if you wear a pacemaker or a similar medical device. Consult your doctor or the device manufacturer concerning its conformity or any possible incompatibilities,

Risk of fire!

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

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

Risk of electric shock!

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

Hazard due to magnetism!

The removable control element is magnetic. Magnets may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Thus, for persons with electronic implants: avoid carrying the control element in clothing pockets; keep a minimum distance of 10 cm to heart pacemaker or device.

Malfunction risk!

The hob is equipped with a fan in the lower section. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

There should be a minimum of 2 cm between the contents of the drawer and fan intake.

Risk of injury!

- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating. The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot. Only use heat-resistant cookware.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Elements that may damage the appliance

Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

Overview

The following table presents the most common damage caused:

Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Immediately remove spilt food using a glass scraper.
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a tray or working surface.
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check pans.
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs.
	Contact with pans	Lift pots and pans before moving them around.
Chips	Sugar, substances with a high sugar content	Immediately remove spilt food using a glass scraper.

Protecting the environment

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Energy-saving advice

- Always use the correct lid for each pan. Cooking without a lid uses a lot more energy. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use pans with flat bases. Bases that are not flat use a lot more energy.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. Please note: pan manufacturers usually provide the diameter for the top of the pan, which is usually larger than the diameter of the pan base.
- Use a small pan for small amounts of food. A large pan which is not full uses a lot of energy.
- Use little water when cooking. This saves energy and preserves all the vitamins and minerals in vegetables.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power as soon as the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

Cookware

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking; these may be made from:

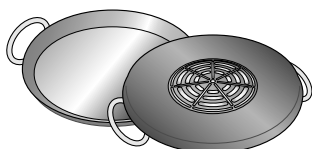
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel induction pans.

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to its base.

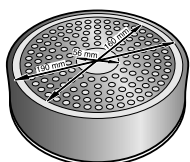
There are other types of cookware for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic area, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Pans with aluminium areas inserted in the base reduce the ferromagnetic area, so less heat may be supplied and the pan may be difficult to detect or not be detected at all.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the hotplate. If cookware is not detected on a hotplate, try it on the next smaller hotplate down.

Unsuitable pans

Never use diffuser hobs or pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

No cookware on the hotplate or cookware is an unsuitable size

If the cookware is not compatible with induction hobs or is not the right size for the hotplate,  is shown in the hotplate display panel. Place suitable cookware on the hotplate. Otherwise, the hotplate switches off automatically after 20 seconds.

Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

Pan detection

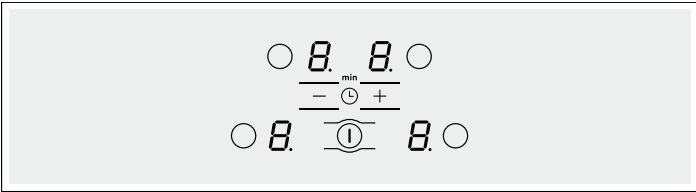
Each hotplate has a lower limit for pan detection:

Hotplate diameter	Minimum cookware diameter
21 cm	12 cm
15 cm	10 cm

Getting to know your appliance

On *page 2*, you will find information on the dimensions and power of the hotplates.

The control panel



Controls	
①	Main switch
○	Hotplates
– +	Reduce or increase heat setting/time

Note: Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

Display	
<i>0</i>	Operating mode
<i>1 - 9</i>	Heat settings
<i>H</i>	Residual heat
<i>P</i>	Powerboost function
<i>U</i>	No cookware or unsuitable cookware
<i>L</i>	Cleaning protection
<i>E</i>	Error message

The hotplates

Hotplate	
○ Single hotplate	Always use cookware of a suitable size.
Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.	

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate, which indicates any hotplates which are hot or warm. Do not touch the cooking surface while the residual heat indicator is displayed.

If the hob is switched off, the *H* indicator will stay lit for as long as the hotplate is still warm.

Limiting the total power

This hob is equipped with a power limit. If the maximum power is reached, no other hotplates can be switched on and the power of the active hotplates cannot be increased any further. In this case, an audible signal sounds and the display panel of the hotplate concerned flashes.

The total power of the hob when delivered is limited to 3000 W and can be increased to 4500 W.

The hob is divided into two groups. The two left- and right-hand hotplates constitute one group each. The maximum power per group is 3700 W.

Note: Please contact your electricity provider to establish whether your appliance can be operated at 4500 W.

The total power of the appliance has a direct impact on the operating characteristics:

- Total power 3000 W:**
- You can use the following hotplates at the same time:
- A large hotplate with the boost function and no other hotplates.
 - **Or** a large hotplate on level 8 and two small hotplates on level 1-7.
 - **Or** two small hotplates on level 9.

- Total power 4500 W:**
- You can use the following hotplates at the same time:
- A large hotplate with the boost function and one small hotplate not in the same group on level 9.
 - **Or** a large hotplate with the boost function and one small hotplate in the same group on level 7.
 - **Or** a large hotplate on level 9, a large hotplate on level 1-7 and a small hotplate on level 9.
 - **Or** two large hotplates on level 8 and two small hotplates on level 1-7.
 - **Or** two large hotplates on level 1-7, a small hotplate on level 9 and a small hotplate on level 1-7.
- Note:** These examples are just a selection of possible combinations.

Setting the total power

Notes

- There must not be any cookware on the hob.
- The hotplates must be switched off.

1. Disconnect the power supply to the appliance.
2. Reconnect the power supply to the appliance.

Note: You must complete the following steps within two minutes.

3. Press and hold the buttons for the front two hotplates at the same time for three seconds.
An audible signal sounds and the set power level is displayed.
4. Set the power setting using **—** and **+**.
3.0 corresponds to 3000 W. 4.5 corresponds to 4500 W.
5. Press and hold the buttons for the front two hotplates at the same time for three seconds.
The total power that is set is applied.

Using the hob

In this section, you can find out how to switch on the hob and set the hotplates.

Switching the hob on and off.

Switching on

Press and hold the **⏻** button.

⏻ is displayed in the hotplate display panel. The hob is ready for use.

Switching off

Press and hold the **⏻** button.

The hob is switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

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

Setting up the hotplates

Setting the heat setting

The hob must be switched on.

1. Press the **○** button for the required hotplate.
2. Press the **—** and **+** buttons to set the required heat setting.

Note: Press **—** to set the hotplate to heat setting **9**. If this exceeds the total power of the hob, the highest possible heat setting is set.

Changing the heat setting

1. Press the **○** button for the required hotplate.
2. Press the **—** and **+** buttons to change the heat setting.

Switching off the hotplate

1. Press the **○** button for the required hotplate.
2. Press the **—** button until **⏻** appears in the display panel.

Powerboost function

The powerboost function enables you to heat up large volumes of water faster than when using heat setting **9**.

Only the two large hotplates have a powerboost function.

Switching on

1. Press the **○** button for the required hotplate.
2. Set the hotplate to heat setting **9**.
3. Press the **+** button.

The powerboost function is switched on. **P** appears in the display panel.

Switching off

1. Press the **○** button for the required hotplate.
2. Press the **—** button to switch off the powerboost function.
9 appears in the display panel.

Note: The maximum duration of the powerboost function is five minutes. Once this time has elapsed, the hotplate switches back to heat setting **9**.

Childproof lock

The hob is equipped with a childproof lock function. This function prevents the hob from being used by unauthorised persons.

Notes

- You can also use the childproof lock function as cleaning protection. This enables you to clean the control panel without changing the settings.
- Before activating the childproof lock function, all hotplates must be switched off.

Switching on

1. Switch on the hob.
2. Press and hold the **—** and **○** buttons for the front-right hotplate at the same time until an audible signal sounds.
3. Press the **○** button again for the front-right hotplate.
L appears in the display panel.

Switching off

1. Switch on the hob.
2. Press and hold the **—** and **○** buttons for the front-right hotplate at the same time until an audible signal sounds.
3. Press the **—** button again.
The **L** symbol disappears.

Timer

You can use the timer in two different ways:

- To automatically switch off a hotplate.
- As a countdown timer.

Automatic switch-off

Various cooking times (from 1 to 99 minutes) can be set for all hotplates. Once this time has elapsed, the hotplates switch off automatically.

The hob must be switched on.

1. Select a hotplate and heat setting.
2. Press the **—** and **+** buttons at the same time.
00 is shown on the rear display panels. A dot flashes in the display of the hotplate selected.

3. Press the **—** and **+** buttons to set the required duration.

Note: If you press **—**, the timer starts at **30**.

After a few seconds, the set value is applied and the dot stops flashing.

Once this time has elapsed, an audible signal sounds and **00** flashes in the rear display panels.

4. Press any button to stop the signal.

Displaying the time remaining

1. Select a hotplate.
2. Press the **—** and **+** buttons at the same time.
The time remaining is shown on the rear display panels.

Cancelling the automatic switch-off

1. Select a hotplate.
2. Press the **—** and **+** buttons at the same time.
The time remaining is shown on the rear display panels.
3. Press the **—** button until **00** lights up.
Automatic switch-off is cancelled.

Setting the timer

The timer has no influence on the functions of the hob. The timer duration can be set from 1 to 99 minutes.

The hob must be switched on.

1. Do not select a hotplate.
2. Press the **—** and **+** buttons at the same time.
00 is shown on the rear display panels.
3. Press the **+** and **—** buttons to set the required duration.

Note: If you press **—**, the timer starts at **30**.

The timer remains active even if the hob is switched off. In this case, two dots flash in the rear display panels.

After a few seconds, the set value is applied.

Once this time has elapsed, an audible signal sounds and **00** flashes in the rear display panels.

4. Press any button to stop the signal.

Displaying the time remaining

Press the **—** and **+** buttons at the same time.
The time remaining is shown on the rear display panels.

Note: The time remaining display is only available when the hob is switched on.

Cancelling the timer

1. Press the **—** and **+** buttons at the same time.
The time remaining is shown on the rear display panels.
2. Press the **—** button until **00** lights up.
The timer is cancelled.

Care and cleaning

The advice and warnings contained in this section aim to guide you in cleaning and maintaining the hob, so that it is kept in the best possible condition

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cool enough before attempting to clean it.

Only use cleaning products specifically designed for hobs. Follow the instructions provided on the packaging.

Do not use:

- Undiluted washing-up liquid
- Dishwasher detergent
- Abrasive products
- Corrosive products such as oven sprays or stain removers
- Sponges that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

The best way to remove stubborn stains is to use a glass scraper. Follow the manufacturer's instructions.

Suitable glass scrapers can be obtained through the Technical Assistance Service or from our online shop.

Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

Troubleshooting

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

Display	Fault	Action
None	The power supply has been interrupted.	Check other electrical appliances to determine whether the power supply has been interrupted.
	The cookware is not compatible with induction hobs. The diameter of the cookware does not match that of the hotplate.	Use cookware of the right diameter that is compatible with induction hobs.
	An internal fault has occurred.	Disconnect the hob from the power supply. Wait 30 seconds and reconnect it again.*
	Cleaning protection is activated.	Deactivate the cleaning protection.
	The control panel is wet or an object is resting on it.	Dry the control panel or remove the object.
	The hob has overheated.	Wait until the hob has cooled down sufficiently.
	The cookware is not compatible with induction hobs.	Use cookware that is compatible with induction hobs.
	Incorrect power supply; it is outside the normal operating range.	Please contact your electricity provider.
	The air inlet is blocked.	Remove the blockage.
	An internal fault has occurred.	Disconnect the hob from the power supply. Wait 30 seconds and reconfigure the hob.*

* If the indicator does not go out, call the after-sales service.

Do not place hot cookware on the control panel.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs must only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Incorrect repairs to your appliance may present considerable risks for the user.

Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, certain noises or vibrations may be produced such as those described below:

A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking with a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. The noise disappears when water or food is added to the pan.

A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the vibrations that occur in the adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary noise intensity.

A high-pitched whistling sound

This noise is produced mainly in pans made from different materials superimposed on one another, and it occurs when such pans are heated at maximum power on two hotplates at the same time. The whistling disappears or becomes fainter as soon as the power level is lowered.

Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. To do this, the hob has a fan which turns on when a high temperature is detected. The fan may also work by inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

The noises described are normal, they are part of induction heating technology and not a sign of malfunction.

Reconfiguring the hob

If an internal error occurs, the hob must be reconfigured.

Note: Remove all cookware from the hob

Keep a pan to hand, which is 16 cm in diameter and is compatible with an induction hob.

1. Disconnect the power supply to the appliance
2. Reconnect the power supply to the appliance

Note: You must complete the following steps within two minutes.

3. With one hand, press and hold
 4. With the other hand, select each hotplate one-by-one in an anticlockwise direction starting with the front-right hotplate. If an audible signal sounds twice, repeat steps 1-4. flashes on all display panels.
 5. Take your hands off the hob
 6. Press and hold and at the same time until flashes.
 7. Wait until lights up permanently. After a few seconds, changes to .
 - The existing configuration is cleared
 8. Select a hotplate.
 9. Place the pan on the hotplate selected.
 10. Wait until changes to .
- Carry out steps 8-10 for all hotplates.
- The hotplate is reconfigured.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

When calling us, please quote the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. These numbers can be found on the rating plate on the back of the instruction manual.

You can make a note of the numbers of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Please be aware that a visit by an after-sales engineer will be charged if a problem turns out to be the result of operator error, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

GB	0344 892 8979 Calls charged at local or mobile rate.
IE	01450 2655 0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. You can find out which heat setting is best for your dish.

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

	Heat setting
Melting Sauces, butter, chocolate, gelatine	1-2
Warming Ready meals	1-2
Simmering Rice, custard, golden syrup	2-3
Defrosting Dried vegetables, fish, frozen products	2-3
Steaming Vegetables, fish, meat	3-4
Boiling Boiled potatoes, soups, noodles, fresh vegetables	4-5
Frying Meat, liver, eggs, sausages, goulash, roulades, tripe	6-7
Shallow-frying Potatoes, potato fritters, waffles	7-8
Deep-frying, searing and boiling Steaks, omelettes, deep-fried food, water, mussels	8-P

Norme di sicurezza	12	Sicurezza bambino	17
Cause dei danni	14	Timer	18
Tutela dell'ambiente	14	Spegnimento automatico	18
Smaltimento ecocompatibile	14	Impostazione del contaminuti	18
Consigli in materia di risparmio energetico	14	Accorgimenti e pulizia	18
La cottura a induzione	15	Piano di cottura	18
Vantaggi della cottura a induzione	15	Cornice del piano di cottura	18
Recipienti	15	Un guasto, che fare?	19
Conoscere l'apparecchio	16	Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	19
Il pannello comandi	16	Nuova configurazione del piano di cottura	20
Le zone di cottura	16	Servizio di assistenza tecnica	20
Visualizzazione calore residuo	16	Testati nel nostro laboratorio	21
Limitazione della potenza totale	16		
Impostazione della potenza complessiva	17		
Utilizzare il piano di cottura	17		
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	17		
Regolazione della zona di cottura	17		
Funzione Powerboost	17		

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 esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Gli elementi di comando rimovibili sono magnetici. I magneti possono agire sugli impianti elettronici, quali pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono tenere gli elementi di comando lontani dal corpo (ad es. non nelle tasche dei pantaloni o della camicia); i portatori di pacemaker devono mantenere tra sé e gli elementi di comando una distanza di almeno 10 cm.

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.

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.

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.

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.

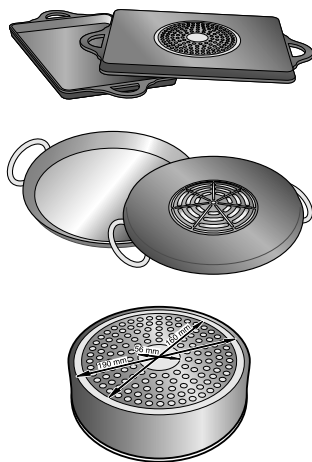
Recipienti

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.

Nessuna stoviglia sulla zona di cottura o stoviglia della dimensione non adatta

Nel campo degli indicatori compare , se la stoviglia non è adatta alla cottura a induzione o se non coincide con la dimensione del piano di cottura. Mettere sulla zona di cottura una stoviglia adatta. In caso contrario, la zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo 20 secondi.

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.

Disposizione della pentola

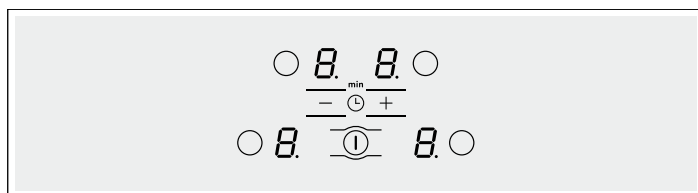
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola:

Diametro della zona di cottura	Diametro minimo della stoviglia
21 cm	12 cm
15 cm	10 cm

Conoscere l'apparecchio

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

Il pannello comandi



Avvertenza: Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Visualizza	
	Stato di funzionamento
	Livelli di cottura
	Calore residuo
	Funzione Powerboost
	Nessuna stoviglia o stoviglie inadeguate
	Protezione pulizia
	Messaggio di errore

Superfici di comando

	Interruttore principale
	Zone di cottura
	Per diminuire o aumentare il livello di cottura/tempo

Le zone di cottura

Zona di cottura

Zona di cottura semplice Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo "Recipienti adeguati".

Visualizzazione calore residuo

Il piano di cottura dispone di un indicatore del calore residuo per ciascuna zona di cottura che indica quali zone di cottura sono ancora calde o tiepide. Non toccare la superficie di cottura fino a che il relativo indicatore del calore residuo non si spegne.

Anche se il piano di cottura è spento, l'indicatore **H** rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.

Limitazione della potenza totale

Questo piano di cottura è dotato di una limitazione della potenza. Qualora venga raggiunta la potenza massima, non è possibile accendere nessun'altra zona di cottura oppure la potenza delle zone di cottura attive deve essere aumentata. In questo caso viene emesso un segnale acustico e il campo degli indicatori della zona di cottura interessata lampeggia.

Nello stato al momento della consegna, la potenza complessiva del piano di cottura è limitata a 3000 W e può essere portata a 4500 W.

Il piano di cottura è suddiviso in due gruppi. Entrambe le zone di cottura, destra e sinistra, del piano di cottura formano un gruppo. La potenza di un gruppo è al massimo di 3700 W.

Avvertenza: Accertarsi con il fornitore di energia elettrica se l'apparecchio può essere messo in funzione a 4500 W.

La potenza complessiva dell'apparecchio influisce direttamente sulle caratteristiche del funzionamento:

Potenza complessiva 3000 W:

È possibile mettere in funzione contemporaneamente le seguenti zone di cottura:

- Una zona di cottura grande dotata di funzione Boost e nessun'altra zona di cottura.
- **Oppure** una zona di cottura grande al livello 8 e due zone di cottura piccole al livello 1-7.
- **Oppure** due zone di cottura piccole al livello 9.

Potenza complessiva 4500 W:

È possibile mettere in funzione contemporaneamente le seguenti zone di cottura:

- Una zona di cottura grande dotata di funzione Boost e una zona di cottura piccola non dello stesso gruppo al livello 9.
- **Oppure** una zona di cottura grande dotata di funzione Boost e una zona di cottura piccola dello stesso gruppo al livello 7.
- **Oppure** una zona di cottura grande al livello 9, una zona di cottura grande al livello 1-7 e una zona di cottura piccola al livello 9.
- **Oppure** due zone di cottura grandi al livello 8 e due zone di cottura piccole al livello 1-7.
- **Oppure** due zone di cottura grandi al livello 1-7, una zona di cottura piccola al livello 9 e una zona di cottura piccola al livello 1-7.

Avvertenza: Questi esempi sono solo una panoramica delle possibili combinazioni.

Impostazione della potenza complessiva

Avvertenze

- Non devono esserci utensili per cottura sul piano di cottura.
- Le zone di cottura devono essere disattivate.

1. Interrompere l'alimentazione di corrente dell'apparecchio.
2. Ripristinare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Avvertenza: Le prossime fasi devono essere eseguite entro due minuti.

3. Tenere premuti al contempo entrambi tasti delle due zone di cottura anteriori per 3 secondi.
Viene emesso un segnale acustico e viene indicata la potenza impostata.
 4. Installare la potenza con **—** e **+**.
3.0 corrisponde a 3000 W. 4.5 corrisponde a 4500 W.
 5. Tenere premuti al contempo entrambi tasti delle due zone di cottura anteriori per 3 secondi.
- La potenza complessiva impostata è stata acquisita.

Utilizzare il piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come accendere il piano di cottura e regolare le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Attivazione

Tenere premuto il tasto **ⓘ**.

Nei campi degli indicatori delle zone di cottura viene visualizzato **🔥**. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione

Tenere premuto il tasto **ⓘ**.

Il piano di cottura è disattivato. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

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

Regolazione della zona di cottura

Impostazione del livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Premere il tasto **○** della zona di cottura desiderata.
2. Servendosi dei tasti **—** e **+** impostare il livello di cottura desiderato.

Avvertenza: Se si preme **—** la zona di cottura viene impostata sul livello di cottura **9**. Se la potenza complessiva del piano di cottura viene superata, viene impostato il livello di cottura più alto possibile.

Modifica del livello di cottura

1. Premere il tasto **○** della zona di cottura desiderata.
2. Con i tasti **—** e **+** modificare il livello di cottura.

Disattivazione della zona di cottura

1. Premere il tasto **○** della zona di cottura desiderata.
2. Premere il tasto **—** finché non compare **🔥** nel campo degli indicatori.

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost possono essere riscaldate grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura **9**.

Soltanto le due zone di cottura grandi dispongono della funzione Powerboost.

Attivazione

1. Premere il tasto **○** della zona di cottura desiderata.
2. Impostare la zona di cottura su **9**.
3. Premere il tasto **+**.
La funzione Powerboost è attivata. Sul campo degli indicatori appare **P**.

Disattivazione

1. Premere il tasto **○** della zona di cottura desiderata.
2. Disattivare la funzione Powerboost con il tasto **—**.
Sul campo degli indicatori appare **9**.

Avvertenza: La durata della funzione Powerboost è di 5 minuti. Trascorso il tempo impostato, il piano di cottura si accende di nuovo al livello di cottura **9**.

Sicurezza bambino

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza bambino. Questa funzione evita l'uso non autorizzato del piano cottura.

Avvertenze

- È possibile utilizzare la funzione di sicurezza bambino anche come protezione per la pulizia, per poter pulire il pannello comandi senza che vengano modificate le impostazioni.
- Prima di attivare la funzione di sicurezza bambino tutte le zone di cottura devono essere disattivate.

Attivazione

1. Attivare il piano di cottura.
2. Tenere premuto contemporaneamente il tasto **—** e il tasto **○** per la zona di cottura anteriore destra finché non viene emesso un segnale acustico.
3. Premere nuovamente il tasto **○** per la zona di cottura anteriore destra.
Sul campo degli indicatori appare **L**.

Disattivazione

1. Attivare il piano di cottura.
2. Tenere premuto contemporaneamente il tasto **—** e il tasto **○** per la zona di cottura anteriore destra finché non viene emesso un segnale acustico.
3. Premere nuovamente il tasto **—**.
Il simbolo **L** scompare.

Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

- per la disattivazione della zona di cottura.
- come contaminuti.

Spegnimento automatico

Per tutte le zone di cottura possono essere inseriti diversi tempi di cottura (da 1 fino a 99 minuti). Le zone di cottura si disattivano automaticamente al termine del tempo.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura.

2. Premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**.

Nei campi degli indicatori posteriori compare **00**, sull'indicatore della zona di cottura lampeggia un punto.

3. Servendosi dei tasti **-** e **+** impostare la durata.

Avvertenza: Premendo su **-**, si avvia il timer a **30**.

Dopo un paio di secondi viene acquisito il valore impostato e il punto smette di lampeggiare.

Una volta trascorso il tempo viene emesso un segnale acustico e nei campi degli indicatori posteriori lampeggia **00**.

4. Per terminare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Visualizzazione del tempo residuo

1. Selezionare la zona di cottura.

2. Premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**.

Nei campi degli indicatori posteriori compare il tempo residuo.

Interruzione dello spegnimento automatico

1. Selezionare la zona di cottura.

2. Premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**.

Nei campi degli indicatori posteriori compare il tempo residuo.

3. Premere il tasto **-** finché non si accende **00**.

La disattivazione automatica si è interrotta.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del piano di cottura. La durata del contaminuti può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 99 minuti.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Non selezionare alcuna zona di cottura.

2. Premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**.

Nei campi degli indicatori posteriori compare **00**.

3. Servendosi dei tasti **+** e **-** impostare la durata.

Avvertenza: Premendo su **-**, si avvia il timer a **30**.

Il contaminuti resta attivo, anche quando il piano di cottura è spento. Nei campi degli indicatori posteriori lampeggiano due punti.

Dopo un paio di secondi viene acquisito il valore impostato.

Una volta trascorso il tempo viene emesso un segnale acustico e nei campi degli indicatori posteriori lampeggia **00**.

4. Per terminare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Visualizzazione del tempo residuo

Premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**.

Nei campi degli indicatori posteriori compare il tempo residuo.

Avvertenza: L'indicazione del tempo residuo è disponibile soltanto con il piano di cottura spento.

Interruzione del contaminuti

1. Premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**.

Nei campi degli indicatori posteriori compare il tempo residuo.

2. Premere il tasto **-** finché non si accende **00**.

Il contaminuti si è interrotto.

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.

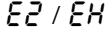
Cornice del piano di cottura

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

Un guasto, che fare?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Guasto	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Con il supporto di un altro apparecchio elettrico verificare se è stata interrotta l'alimentazione elettrica.
	La stoviglia non è adatta alla cottura a induzione. Il diametro delle stoviglie non corrisponde alla dimensione della zona di cottura.	Utilizzare la stoviglia adatta per la cottura a induzione con il diametro giusto.
	Si è presentato un errore interno.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Attendere 30 secondi, dopodiché ricollegarlo.*
	La protezione pulizia è attivata.	Disattivare la protezione pulizia.
	Il pannello di comando è bagnato o occupato da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
	Il piano di cottura è surriscaldato.	Attendere finché il piano di cottura si sia sufficientemente raffreddamento.
	La stoviglia non è adatta alla cottura a induzione.	Utilizzare la stoviglia adatta per la cottura a induzione con il diametro giusto.
	Alimentazione di corrente non corretta, al di fuori della normale area di esercizio.	Mettersi in contatto con il proprio fornitore di energia elettrica.
	La griglia di raffreddamento è bloccata.	Rimuovere il bloccaggio.
	Si è presentato un errore interno.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Attendere 30 secondi e configurare nuovamente il piano di cottura.*

* Qualora l'indicazione non si spegnesse, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non appoggiare stoviglie calde sopra al pannello di comando

Pericolo di scarica elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti. Se gli interventi di riparazione dell'apparecchio non sono conformi possono causare gravi pericoli.

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.

Nuova configurazione del piano di cottura

Se si presenta un errore interno, il piano di cottura deve essere configurato nuovamente.

Avvertenza: Rimuovere tutte le stoviglie dal piano di cottura. Tenere pronta una stoviglia adatta per la cottura a induzione con un diametro di almeno 16 cm.

1. Interrompere l'alimentazione di corrente dell'apparecchio

2. Ripristinare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio

Avvertenza: Le prossime fasi devono essere eseguite entro due minuti.

3. Mantenere premuto **—** con una mano

4. Con l'altra mano selezionare in successione tutte le zone di cottura in senso antiorario, partendo da quella in basso a destra.

Se viene emesso un segnale acustico doppio, eseguire nuovamente le fasi 1-4.

In tutti i campi degli indicatori lampeggia **_**.

5. Togliere le mani dal piano di cottura

6. Tenere premuto contemporaneamente **—** e **+**, finché non lampeggia **E**.

7. Attendere finché non si illumina **E** a luce fissa.

Dopo alcuni secondi si passa da **E** a **L**.

La configurazione esistente viene eliminata

8. Selezionare la zona di cottura.

9. Mettere una stoviglia sulla zona di cottura selezionata.

10. Attendere finché **L** diventa **_**.

Per tutte le zone di cottura eseguire le fasi 8-10.

Il piano di cottura è nuovamente configurato.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta d'identificazione su cui sono riportati tali codici si trova sul retro delle istruzioni per l'uso.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione (FD)
Servizio di assistenza tecnica ☎	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata il livello migliore per ogni piatto.

Avvertenza: I livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto, sono possibili differenze rispetto a quanto indicato.

	Livello
Sciogliere	
Salse, burro, cioccolato, gelatina	1-2
Riscaldare	
Piatti pronti	1-2
Cuocere a fuoco lento	
Riso, budino, scioppo di zucchero	2-3
Scongellare	
Verdure essiccate, pesce, prodotti surgelati	2-3
Cuocere al vapore	
Verdure, carne, pesce	3-4
Cuocere	
Patate al vapore, zuppe, pasta, verdure fresche	4-5
Cottura	
Carne, fegato, uova, salsicce, gulasch, involtini, trippa	6-7
Rosolare	
Patate, frittelle di patate grattugiate, wafer	7-8
Friggere, arrostitire, lessare	
Bistecche, omelette, pietanze fritte, acqua, frutti di mare	8-P



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000999202

950101