



PIP8..N1..
Kochfeld
Kookplaat
Table de cuisson
Piano di cottura

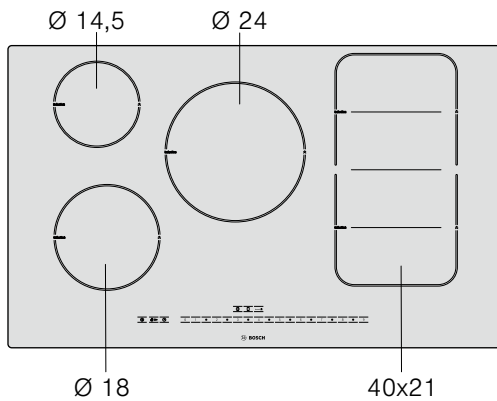


BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung2
[nl] Gebruiksaanwijzing16

[fr] Mode d'emploi 30
[it] Istruzioni per l'uso 44

PIP8..N1..



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	2	Zeitprogrammierungsfunktion	11
Ursachen für Schäden	5	So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus	11
Umweltschutz	5	Ausschaltautomatik	11
Umweltgerecht entsorgen	5	Zeitschaltuhr	12
Tipps zum Energiesparen	5	Reinigungsschutzfunktion	12
Induktionskochen	6	Automatische Zeitabschaltung	12
Vorteile beim Induktionskochen	6	Grundeinstellungen	12
Geeignete Kochgefäße	6	So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen	13
Das Gerät kennen lernen	7	Reinigung und Pflege	13
Das Bedienfeld	7	Kochfeld	13
Die Kochstellen	7	Kochfeldrahmen	14
Restwärmeanzeige	7	Betriebsstörungen beheben	14
Kochfeld einstellen	8	Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes	14
Das Kochfeld ein- und ausschalten	8	Kundendienst	15
Kochstelle einrichten	8		
Kochtabelle	8		
Flexible Kochzone	10		
Als konventionelle Kochstelle	10		
Als zwei Kochstellen	10		
Kindersicherung	10		
Kindersicherung ein- und ausschalten	10		
Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten	10		
Powerboost-Funktion	11		
Gebrauchseinschränkungen	11		
So wird die Funktion aktiviert	11		
So wird die Funktion deaktiviert	11		

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

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

⚠ Sicherheitshinweise

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

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie

den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Dieses Gerät muss gemäß den Anleitungen des Installationshandbuchs installiert werden.

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

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

Elektromagnetische Gefahren!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Beschädigungsgefahr!

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

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

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Ablättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch. Mit einem Glasdeckel kann das Gericht auch bei geschlossenem Deckel kontrolliert werden.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Andernfalls kann es zu Energieverschwendung kommen. Beachten Sie: Der Hersteller gibt meist den oberen Durchmesser des Kochgefäßes an. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

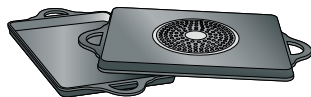
Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

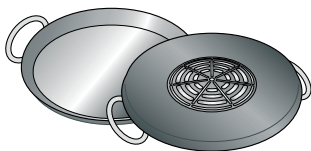
Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

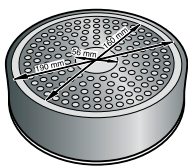
Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Bei großen Kochgefäßen mit einer im Durchmesser kleineren ferromagnetischen Fläche, wird nur diese ferromagnetische Fläche heiß. Es ist also möglich, dass die Wärmeverteilung hier nicht gleichmäßig erfolgt.



Kochgefäße, die Aluminiumteile im Boden haben, haben eine verringerte ferromagnetische Fläche, weswegen die zugeführte Hitze geringer sein oder das Kochgefäß eventuell gar nicht erkannt werden kann.



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

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichboden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion "Ausschaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

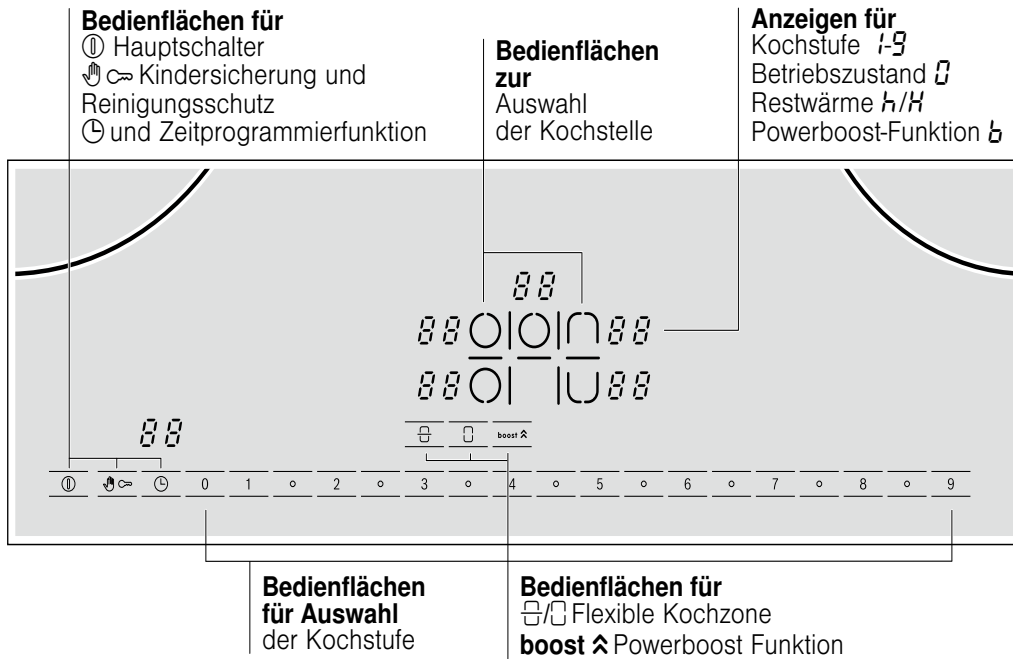
Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie auf ein Symbol drücken, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Symbole gleichzeitig drücken. Dadurch kann das Programmierfeld bei übergelaufenem Gargut gereinigt werden.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und ausschalten
Einfache Kochstelle	Ein Kochgefäß geeigneter Größe verwenden.
Flexible Kochzone	Siehe Abschnitt "flexible Kochzone"

Nur für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt "Geeignete Kochgefäße".

Restwärmanzeige

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

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



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



Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

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 Restwärmanzeige 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

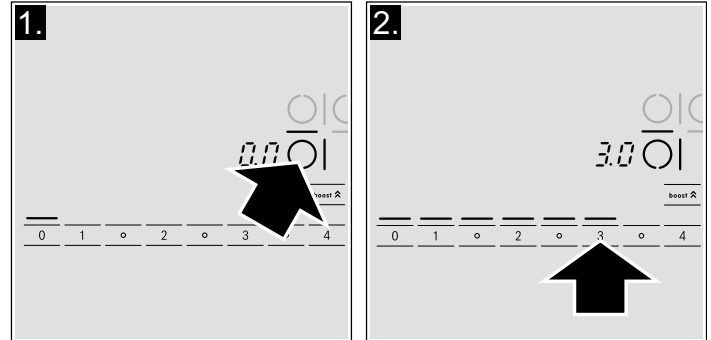
Kochstufe 9 = höchste Leistung


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

Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Auf das Symbol  der entsprechenden Kochstelle drücken. Die Anzeige  erscheint.
2. Im Anschluss das Symbol der gewünschten Kochstufe drücken.



3. Die Kochstufe ändern: Kochstelle auswählen und im Anschluss das Symbol der gewünschten Kochstufe drücken. Für die Auswahl einer Zwischenstufe auf das Symbol  drücken, das sich zwischen den Symbolen der Kochstufe befindet.

Kochstelle ausschalten

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

Hinweis: Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochzone steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

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

Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

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

Zu Beginn die Kochstufe **9** auswählen.

	Leistungsstufe	Garzeit in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig	1-1.5	-
Gelatine	1-1.5	-
Aufheizen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2	-
Milch**	1.5-2.5	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Tiefgekühlter Spinat	2.5-3.5	5-15 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	2.5-3.5	20-30 Min.
Auf kleiner Flamme kochen und garen		
Kartoffelklöße	4.5-5.5*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

	Leistungsstufe	Garzeit in Minuten
Kochen, Dampfgaren, Anbraten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 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	3.5-4.5	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.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Tiefkühlter, paniertes 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	
Fleischbällchen	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

Flexible Kochzone

Kann je nach Bedarf als einzelne Kochstelle oder als zwei individuelle Kochstellen verwendet werden.

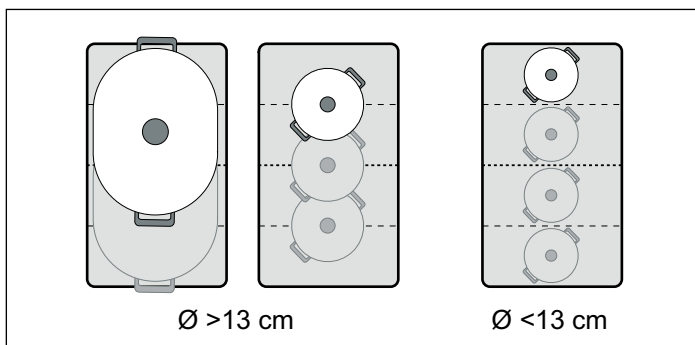
So funktioniert es

Die Kochzone besteht aus zahlreichen Induktoren, die unabhängig voneinander gesteuert werden. Ist die Kochstelle in Betrieb, deaktivieren sich automatisch die Induktoren, auf denen sich kein Kochgefäß befindet.

Empfehlungen für den Gebrauch der Kochgefäße

Für eine gute Erkennung und Wärmeverteilung wird empfohlen, das Kochgefäß mittig aufzusetzen:

- im oberen oder unteren Bereich der flexiblen Kochzone, wenn das verwendete Kochgefäß kleiner als 13 cm ist (siehe Abbildung).
- bzw. in einer der beiden Hälften der flexiblen Kochzone, wenn das verwendete Kochgefäß größer als 13 cm ist (siehe Abbildung).



Wenn zwei unterschiedlich große oder aus verschiedenen Materialien hergestellte Kochgefäße verwendet werden, können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die aber keine Einschränkung bezüglich der Funktion der Zone darstellen.

Als konventionelle Kochstelle

Die flexible Kochzone kann standardmäßig in Form einer einzelnen Kochstelle verwendet werden.

So wird die Funktion aktiviert

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die flexible Kochzone mit den Symbolen \cup oder \cap auswählen. Die Anzeige $\square.\square$ leuchtet auf.
2. Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **0** bis **9** auswählen.
3. Kochstufe ändern: Die gewünschte Kochstelle auswählen und auf das Symbol der gewünschten Kochstufe drücken.

Ein neues Kochgefäß aufsetzen

Flexible Kochzone auswählen und anschließend auf das Symbol \square drücken, damit das Kochgefäß erkannt werden kann. Die zuvor gewählte Kochstufe wird beibehalten. Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **0** bis **9** ändern.

So wird die Funktion deaktiviert

Die Kochstelle auswählen und das Symbol **0** drücken.

Als zwei Kochstellen

Die flexible Kochzone kann als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

So wird die Funktion aktiviert

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Flexible Zone mit den Symbolen \cup oder \cap auswählen und anschließend auf das Symbol \square drücken. Die Anzeige - zwischen den Symbolen \cup und \cap leuchtet auf.
2. Die gewünschte Kochstelle mit den Symbolen \cup oder \cap auswählen. Die Anzeige $\square.\square$ leuchtet auf.
3. Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **0** bis **9** auswählen.

So wird die Funktion deaktiviert

Die Kochstelle auswählen und das Symbol **0** drücken. Die Kochstelle schaltet sich aus.

Hinweise

Wird das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf Betrieb als eine Kochstelle umgestellt.

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol $\text{Hand} \rightarrow \text{Schlüssel}$ etwa 4 Sekunden lang drücken. Das Symbol Schlüssel leuchtet 4 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol $\text{Hand} \rightarrow \text{Schlüssel}$ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

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

Ein- und Ausschalten

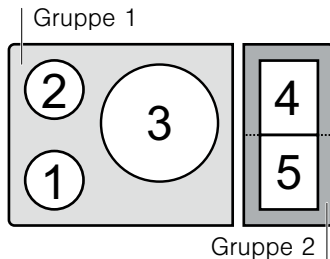
Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können größere Mengen Wasser schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Gebrauchseinschränkungen

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



So wird die Funktion aktiviert

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Auf das Symbol **boost** drücken. Die Funktion ist nun eingeschaltet.

So wird die Funktion deaktiviert

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Auf das Symbol **boost** drücken. Die Powerboost-Funktion ist nun 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.

Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

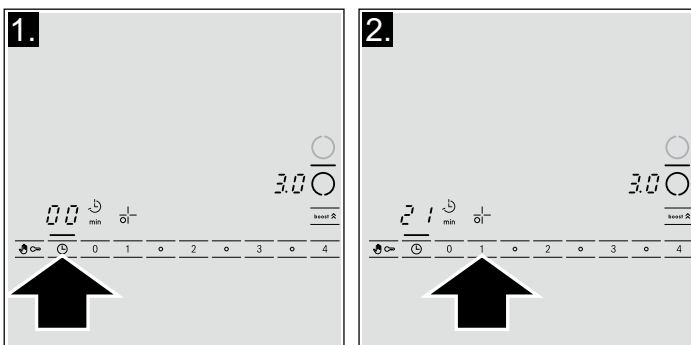
- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

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

Programmierung

1. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle und die gewünschte Kochstufe.
2. Das Symbol zweimal drücken. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion leuchtet **00** und **__** auf.
3. In den folgenden 10 Sekunden die gewünschte Zeit mit den Symbolen von **1** bis **9** einstellen.



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

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 Zeitprogrammierungsfunktion wird **00** 10 Sekunden lang angezeigt.

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

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.

Ausschaltautomatik

Mit dieser Funktion kann eine Garzeit für alle Kochstellen eingestellt werden. Nach Einschalten einer Kochstelle läuft die eingestellte Zeit ab. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Die Anleitung zum Aktivieren der Ausschaltautomatik finden Sie im Kapitel "Grundeinstellungen".




Hinweis: Man kann die Garzeit an einer Kochstelle ändern oder löschen:

Das Symbol mehrmals drücken, bis die Anzeige für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen von **1** bis **9** ändern oder mit dem Symbol **0** ausschalten.




Zeitschaltuhr

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



Programmierung

1. Auf das Symbol  drücken. Die Anzeige  leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint .
 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 akustisches Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheinen  und . Durch Drücken des Symbols  schalten sich die Anzeigen 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 **FB** 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
	Ständige Kindersicherung  AUS.*  EIN.
	Signaltöne  Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.  Nur Bestätigungssignal ist ausgeschaltet.  Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
	Ausschaltautomatik  AUS.*  Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion:  10 Sekunden*.  30 Sekunden.  1 Minute.

*Werkseinstellung

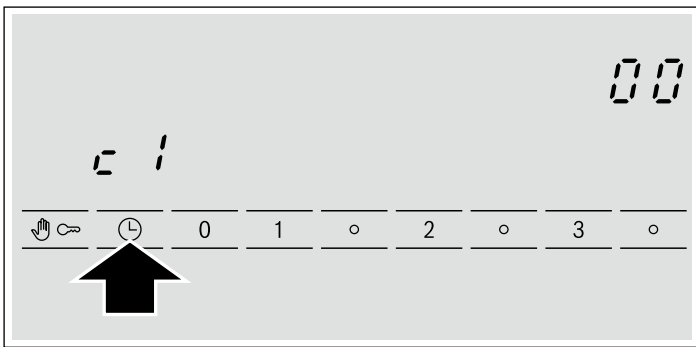
Anzeige	Funktion
$c 1$	Funktion Power-Management 0 = AUS.* 1 = 1000 W Mindestleistung. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 oder 9 . = höchste Leistung des Kochfelds
$c 9$	Auswahlzeit der Kochstelle 0 Uneingeschränkt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.* 1 Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt nur für 10 Sekunden ausgewählt.
$c 0$	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren 0 Persönliche Einstellungen.* 1 Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.

*Werkseinstellung

So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

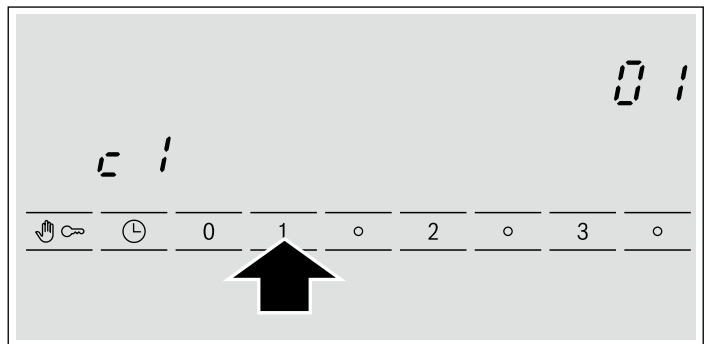
1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol ⌚ für 4 Sekunden drücken.



Auf der linken Displayseite ist $c 1$ und auf der rechten 00 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 mithilfe des Hauptschalters ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.
2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

⚠ Verletzungsgefahr!!

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Betriebsstörungen beheben

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

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. Störung im elektronischen System.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
E_r + Zahl / d + Zahl / E + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
FQ / $F9$	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
$F2$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
$F4$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
$U1$	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
$U2$ / $U3$	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

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

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

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

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß gegeben wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch immer zu heiß ist.

Gleichmäßige Geräusche, wie bei einem Uhrzeiger.

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn alle 3 Kochstellen auf der linken Seite verwendet werden, und verschwindet bzw. reduziert sich, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

Veiligheidsvoorschriften	16	Functie Powerboost	25
Oorzaken van schade	19	Gebruiksbeperkingen	25
Bescherming van het milieu	19	Zo wordt dit geactiveerd	25
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier	19	Zo wordt dit gedeactiveerd.....	25
Tips om energie te besparen	19	Timerfunctie	25
Koken op Inductie	20	Een kookzone automatisch uitschakelen.....	25
Voordelen van het Koken op Inductie	20	Automatische timer	25
Geschikte pannen.....	20	De kookwekker	26
Het apparaat leren kennen	21	Beschermingsfunctie bij reiniging	26
Het bedieningspaneel.....	21	Automatische tijdslimiet	26
De kookzones.....	21	Basisinstellingen	26
Restwarmte-indicator.....	21	Toegang tot de basisinstellingen.....	27
Programmeren van de kookplaat	22	Onderhoud en reiniging	27
De kookplaat in- en uitschakelen	22	Kookplaat	27
Afstellen van de kookzone.....	22	Omlijsting van de kookplaat.....	28
Kooktabel	22	Repareren van storingen	28
Flexibele zone	24	Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat.....	28
Als één kookzone	24	Servicedienst	29
Als twee kookzones	24		
Kinderslot	24		
Het kinderslot activeren en deactiveren.....	24		
Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen.....	24		

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.

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

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

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

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

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.

- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en de omgeving ervan worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

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

Elektromagnetische gevaren!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

Gevaar voor beschadiging!

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

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

Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege 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

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het hergebruik van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.

- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. In het tegenovergestelde geval kan energieverstopping ontstaan. Opgelet: De fabrikant duidt gewoonlijk de grootste diameter van de pan aan. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere vermogensstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

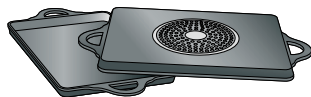
Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

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

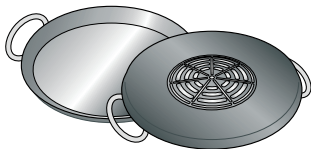
Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Andere pannen die geschikt zijn voor inductie

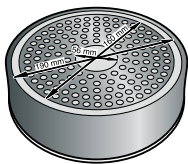
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



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



De recipiënten met aluminiumzones in de bodem, reduceren de ferromagnetische zone en bijgevolg zal er minder warmte worden verdeeld en kunnen zich detectieproblemen voordoen.



Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan aangepast is aan de maat van de kookzone. Als de pan in de kookzone niet wordt gedetecteerd, controleer dan in de zone met een wat kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

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

Kenmerken van de bodem van de pan

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

Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

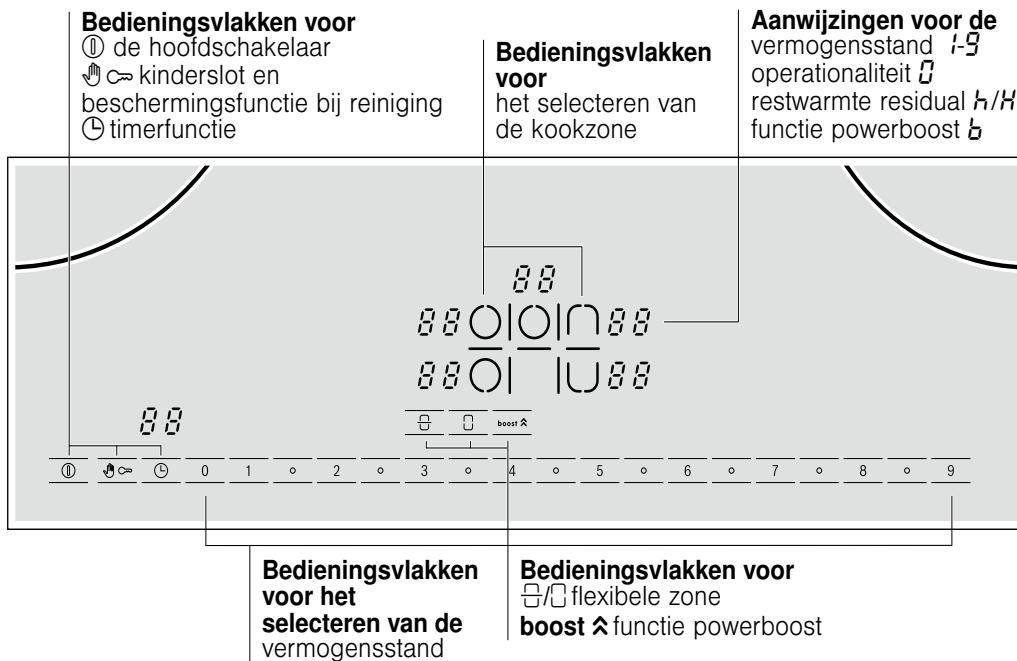
Pandetectie

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

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op *pagina 2* staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

- De instellingen wijzigen niet als er verschillende symbolen tegelijk aangeraakt worden. Hierdoor kan de programmeerzone worden gereinigd in geval van gemorst voedsel.
- Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
○ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
□ Flexibele zone	Zie hoofdstuk "flexibele 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 aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

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


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



Programmeren van de kookplaat

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 tussenniveau. Deze stand wordt aangegeven met het symbool  in de programmeerzone.

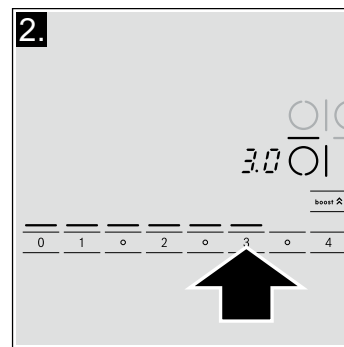
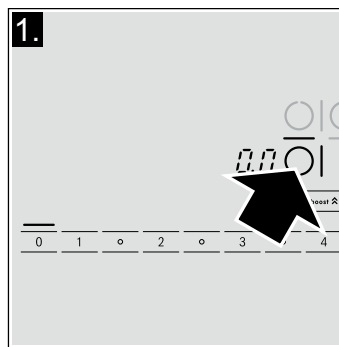
De vermogensstand selecteren


De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool  van de overeenstemmende kookzone.

De indicator  verschijnt.

2. Druk vervolgens op het symbool van de gewenste vermogensstand.



3. De vermogensstand wijzigen: selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool van de gewenste vermogensstand. Druk, om een tussenniveau te selecteren op symbool  dat zich bevindt tussen de symbolen van de vermogensstand.

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 knippen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In de volgende 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.

De vermogensstanden beïnvloeden het kookresultaat.

Roer puree, gebonden soep en dikke sauzen af en toe om tijdens het opwarmen.

Gebruik de vermogensstand **9** als u begint te koken.

	Vermogensstand	Kooktijd in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-1.5	-
Gelatine	1-1.5	-
Verhitten en warmhouden		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2	-
Melk**	1.5-2.5	-
Worstjes verhit in water**	3-4	-
Ontdooien en verhitten		
Diepvriesspinazie	2.5-3.5	5-15 min.
Diepvriesgoulash	2.5-3.5	20-30 min.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken		
Aardappel-gehaktballen	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 zonder deksel

** Zonder deksel

	Vermogensstand	Kooktijd in minuten
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	25-35 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	-
Suddereren		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3.5-4.5	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 dikte)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dikte)	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst	5-6	10-30 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 portie na de andere frituren
Omelet	3.5-4.5	een portie na de andere frituren
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bv. frites, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Gehaktballen	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

Flexibele zone

Deze kan gebruikt worden als een enkele zone of als twee individuele zones, afhankelijk van de behoeften voor koken op ieder moment.

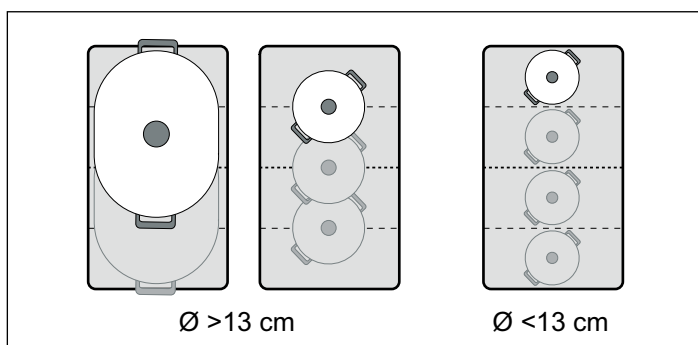
Zo werkt dit

Bestaat uit verschillende inductoren die afzonderlijk gecontroleerd worden. Wanneer de zone in werking is worden de inductoren waarop geen pan staat automatisch uitgeschakeld.

Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

- op de boven- of onderzijde van de flexibele zone, wanneer de pan die gebruikt wordt kleiner is dan 13 cm. (zie afbeelding)
- of op één van de twee helften van de flexibele zone, wanneer de pan groter is dan 13 cm. (zie afbeelding)



Wanneer twee pannen gebruikt worden met een verschillende maat of die niet uit hetzelfde materiaal bestaan, kunnen bepaalde geluiden of trillingen optreden die de correcte werking van de zone niet in de weg staan.

Als één kookzone

De flexibele zone is standaard afgesteld om te worden gebruikt als één enkele kookzone.

Zo wordt dit geactiveerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de flexibele zone met het symbool \cup of \cap . De indicator \square gaat branden.
2. Selecteer de vermogensstand met de symbolen **0** tot **9**.
3. Wijzigen van de vermogensstand: selecteer de zone en druk op het overeenkomstige symbool van de gewenste vermogensstand.

Voeg een nieuwe pan toe

Selecteer de flexibele zone en druk vervolgens op het symbool \square om de pan op te sporen. De eerder geselecteerde vermogensstand blijft behouden. Wijzig de vermogensstand met de symbolen van **0** tot **9**.

Zo wordt dit gedeactiveerd

Selecteer de kookzone en druk op het symbool **0**.

Als twee kookzones

De flexibele zone kan worden gebruikt als twee onafhankelijke kookzones.

Zo wordt dit geactiveerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de flexibele zone met het symbool \cup of \cap , druk vervolgens op het symbool \square . De indicator - gaat branden tussen de symbolen \cup en \cap .
2. Selecteer de gewenste kookzone met het symbool \cup of \cap . De indicator \square gaat branden.
3. Selecteer de vermogensstand met de symbolen **0** tot **9**.

Zo wordt dit gedeactiveerd

Selecteer de kookzone en druk op het symbool **0**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Aanwijzingen

Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld en daarna opnieuw wordt ingeschakeld, wordt de flexibele zone opnieuw gebruikt als één enkele kookzone.

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 \square gedurende circa 4 seconden ingedrukt. Het symbool \square gaat gedurende 4 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

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

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

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

Activeren en deactiveren

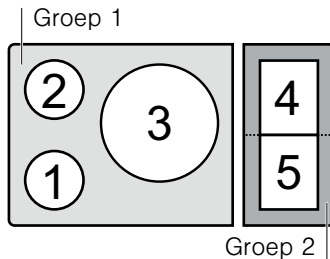
Zie paragraaf "Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand **5** wordt gebruikt.

Gebruiksbeperkingen


Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking is, (zie afbeelding). Zo niet, dan knipperen op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone **b** en **5**; vervolgens wordt de vermogensstand automatisch ingesteld **5**.



Zo wordt dit geactiveerd

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost** . De functie is nu geactiveerd.

Zo wordt dit gedeactiveerd

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost** . De functie Powerboost is nu 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:

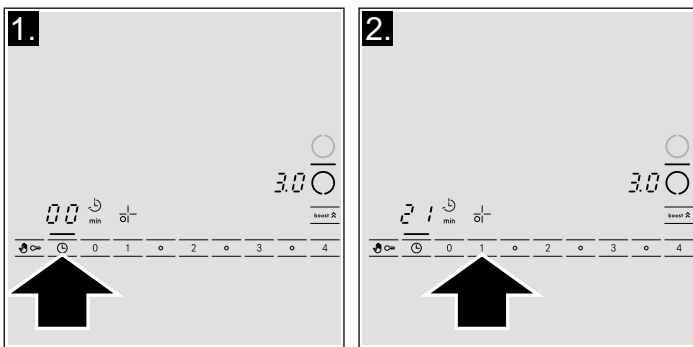
- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

Een kookzone automatisch uitschakelen

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

Zo wordt dit geprogrammeerd


1. Selecteer de kookzone en de gewenste vermogensstand.
2. Druk tweemaal op het symbool . Op de indicator van de timerfunctie gaan **00** en **__** aan.
3. Programmeer, binnen de volgende 10 seconden, de gewenste tijd met de symbolen **1** tot **9**.




De kooktijd begint te verstrijken.

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 tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens tweemaal op het symbool .

De indicators **__** en  worden weergegeven

Wijzig de kooktijd met de symbolen **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.

Automatische timer

Met deze functie kan een kooktijd voor alle kookzones ingesteld worden. Na het inschakelen van een kookzone, begint de ingestelde tijd te lopen. De kookzone zal automatisch uitschakelen als de kooktijd verstreken is.

De instructies over de activering van de timer vindt u in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Aanwijzing: De kooktijd van een kookzone kan gewijzigd of geannuleerd worden:

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  van de gewenste kookzone brandt. Wijzig de kooktijd met de symbolen **1** a **9** of deactiveer met het symbool **0**.

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 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 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
	Permanent kinderslot Gedeactiveerd.* Geactiveerd.
	Akoestische signalen Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd. Alleen bevestigingssignaal gedeactiveerd. Alle signalen zijn geactiveerd.*
	Automatische timer Uitgeschakeld.* 1-99 Tijd van de automatische uitschakeling.
	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie 10 seconden*. 30 seconden. 1 minuut.

*Fabrieksinstelling

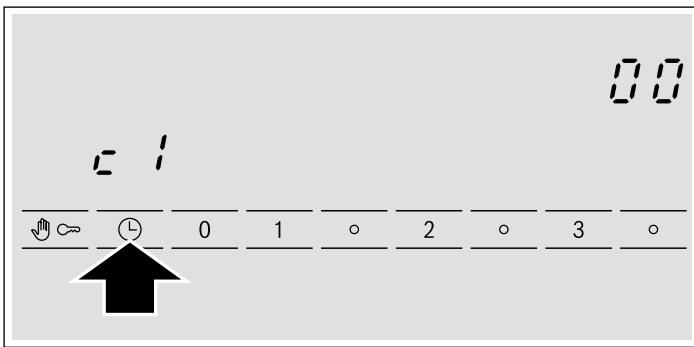
Indicator	Functie
$c 1$	Functie Power-Management \square = Gedeactiveerd.* 1 = 1000 W minimumvermogen. 2 = 1500 W 3 = 2000 W ... 9 of \square . = maximumvermogen van de plaat.
$c 9$	Selectietijd van de kookzone \square Onbeperkt : de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.* 1 Beperkt: De kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.
$c \square$	Terug naar de standaardinstellingen \square Persoonlijke instellingen.* 1 Terug naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

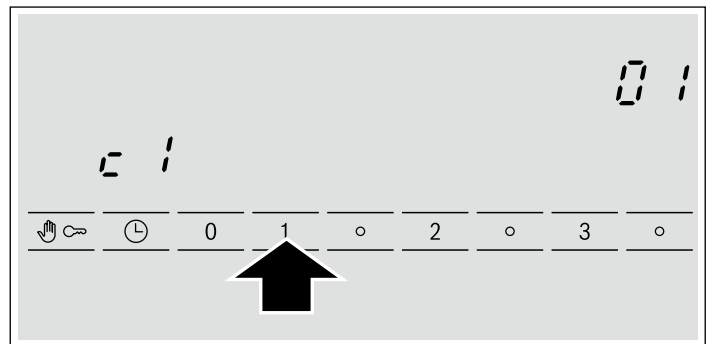
- Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
- Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool \odot gedurende 4 seconden.



Links op het scherm verschijnt $c 1$ en rechts \square .

- Druk op het symbool \odot tot de indicator van de gewenste functie weergegeven wordt.

- Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen **0** tot **9**.



- Houd het symbool \odot 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 afgekoeld is.

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

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuurspunzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

- Verwijder het beschermkapje van de schraper
- Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon. Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

⚠ Risico op verwondingen!

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebroken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. 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.
E_r +nummer / d + nummer / E + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
$F0 / F9$	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
$F2$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
$F4$	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 werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en zet de kookplaat weer aan.

* Als de indicatie blijft branden, neem dan contact op met de Technische dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge 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 verbindingvlakken van de verschillende

materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

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

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende vermogensstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

Geluiden op de maat, vergelijkbaar met de wijzers van een klok

Dit geluid treedt enkel op wanneer 3 of meer kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt.

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

Service dienst

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.

Consignes de sécurité.....	30	Fonction Powerboost.....	39
Causes des dommages	33	Limitations d'utilisation	39
Protection de l'environnement	33	Activation.....	39
Élimination des déchets en respectant l'environnement.....	33	Désactivation	39
Conseils pour économiser l'énergie	33	Fonction Programmation du temps	39
La cuisson par induction	34	Éteindre automatiquement une zone de cuisson.....	39
Avantages de la cuisson par induction	34	Minuteur automatique	39
Récipients appropriés.....	34	La minuterie	40
Se familiariser avec l'appareil.....	35	Fonction de Verrouillage pour le nettoyage.....	40
Le bandeau de commande	35	Limitation de temps automatique	40
Les zones de cuisson.....	35	Réglages de base	40
Indicateur de chaleur résiduelle.....	35	Accéder aux réglages de base.....	41
Programmer la plaque de cuisson	36	Soins et nettoyage	41
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	36	Plaque de cuisson.....	41
Régler la zone de cuisson	36	Cadre de la plaque de cuisson	42
Tableau de cuisson.....	36	Réparer des défauts	42
Zone flexible.....	38	Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	42
Utilisation comme zone de cuisson conventionnelle.....	38	Service après-vente.....	43
Utilisation comme deux zones de cuisson	38		
Sécurité-enfants.....	38		
Activer et désactiver la sécurité enfants	38		
Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente.....	38		

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

⚠️ Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.

- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

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

Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

Risque de panne !

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

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

Risque de blessure !

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

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

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

Protection de l'environnement

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

Élimination des déchets en respectant l'environnement



Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen

Conseils pour économiser l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients avec une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.

- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observer : En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner une allure plus faible.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

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

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

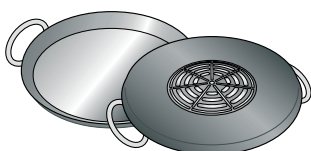
Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

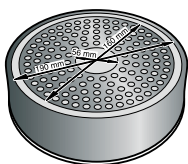
Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



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



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la chaleur produite peut donc être moins importante ou il peut y avoir des problèmes de détection.



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

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

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

Absence de récipient ou taille non adaptée

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

Récipients vides ou à fond mince

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

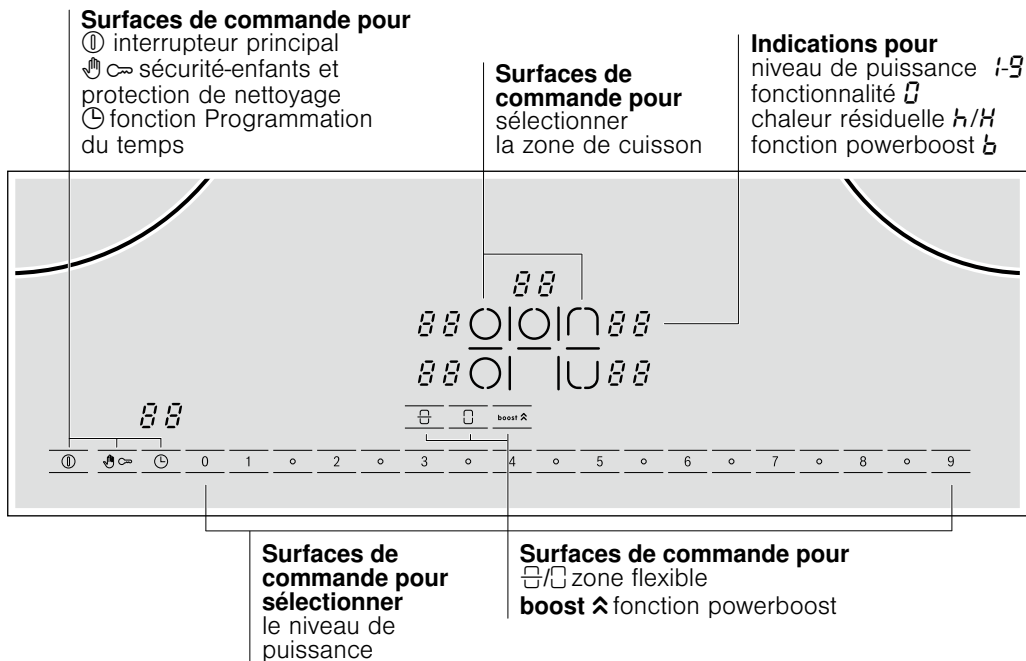
Détection d'un récipient

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

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la page 2 figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Remarques

- Les réglages ne sont pas affectés si l'on appuie sur plusieurs touches simultanément. Cela permet de nettoyer la zone de programmation dans le cas où des aliments déborderaient.
- Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
Zone flexible	Voir le volet « zone flexible »

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « 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. Eviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

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

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

Programmer la plaque de cuisson

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 ①. 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 ①. 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 ○ dans la zone de programmation.

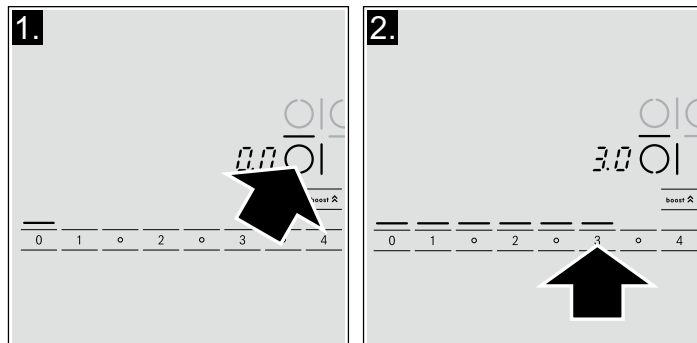
Sélectionner le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyez sur le symbole ○ de la zone de cuisson correspondante.

L'indicateur 0.0 apparaît.

2. Ensuite, appuyez sur le symbole du niveau de puissance souhaité.



3. Modifier le niveau de puissance : Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole du niveau de puissance souhaité. Pour sélectionner un niveau intermédiaire, appuyez sur le symbole ○ qui se trouve entre les symboles de niveau de puissance.

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 de l'allure, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Les allures influent sur le résultat de la cuisson.

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

Utiliser l'allure 9 en début de cuisson.

	Allure	Durée de la cuisson, en minutes
Faire fondre		
Chocolat, nappage au chocolat, beurre, miel	1-1.5	-
Gélatine	1-1.5	-
Réchauffer et garder au chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.5-2.5	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	2.5-3.5	5-15 min.
Goulasch surgelé	2.5-3.5	20-30 min.

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

	Allure	Durée de la cuisson, en minutes
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Boulettes de pommes 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.
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	2-3	25-35 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	3.5-4.5	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.
Côtes, 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.
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 exemple 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	frir les portions une par une
Omelettes	3.5-4.5	frir les portions 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	frir les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	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	6-7	
Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets	4-5	

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

Zone flexible

Peut être utilisé en tant que zone unique ou deux zones individuelles, en fonction des besoins culinaires du moment.

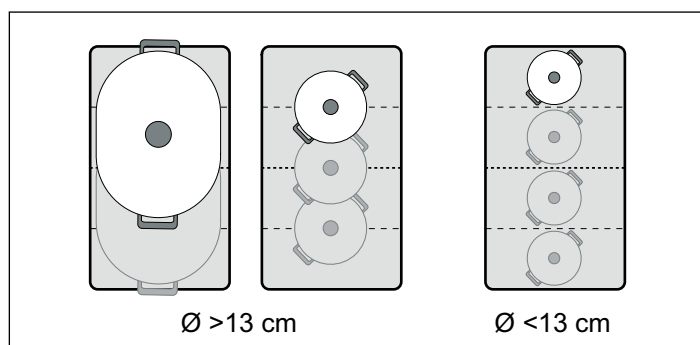
Elle fonctionne comme suit

Elle est composée de plusieurs inducteurs contrôlés de manière indépendante. Quand la zone fonctionne, les inducteurs qui ne sont pas couverts par un récipient se déconnectent automatiquement.

Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :

- sur la partie supérieure ou inférieure de la zone flexible, quand le récipient utilisé est inférieur à 13 cm. (voir image)
- ou sur l'une des deux moitiés de la zone flexible, quand le récipient est supérieur à 13 cm. (cf. image)



En utilisant deux récipients de taille ou de matériau différent(e), certains bruits ou vibrations peuvent apparaître, qui n'affectent aucunement le fonctionnement correct de la zone.

Utilisation comme zone de cuisson conventionnelle

La zone flexible est conçue par défaut pour être utilisée en tant que zone de cuisson unique.

Activation

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez la zone flexible à l'aide du symbole U ou Γ. L'indicateur 0.0 s'allume.
2. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des symboles de 0 à 9.
3. Modifier le niveau de puissance: Sélectionnez la zone et appuyez sur le symbole correspondant au niveau de puissance souhaité.

Ajouter un nouveau récipient

Sélectionnez la zone flexible puis appuyez sur le symbole □ pour que le récipient soit détecté. Le niveau de puissance sélectionné auparavant est conservé. Modifiez le niveau de puissance à l'aide des symboles de 0 à 9.

Désactivation

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole 0.

Utilisation comme deux zones de cuisson

La zone flexible peut être utilisée comme deux zones de cuisson indépendantes.

Activation

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez la zone flexible à l'aide du symbole U ou Γ, puis appuyez sur le symbole □. L'indicateur - s'allume entre les symboles U et Γ.
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée à l'aide du symbole U ou Γ. L'indicateur 0.0 s'allume.
3. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des symboles de 0 à 9.

Désactivation

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole 0. La zone de cuisson s'éteint.

Indications

Lorsque la plaque de cuisson est éteinte puis rallumée, la zone flexible est de nouveau utilisée comme une seule zone de cuisson.

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.

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

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

Activer et désactiver

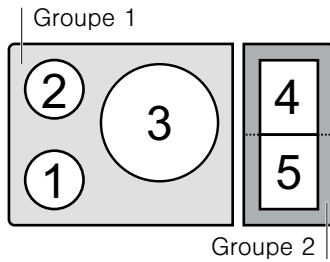
Voir chapitres "Réglages de base".

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.

Limitations 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). Autrement **b** et **9** clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; le niveau de puissance s'ajustera automatiquement **9**.



Activation

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole **boost** . La fonction est alors activée.

Désactivation

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole **boost** . La fonction Powerboost 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 :

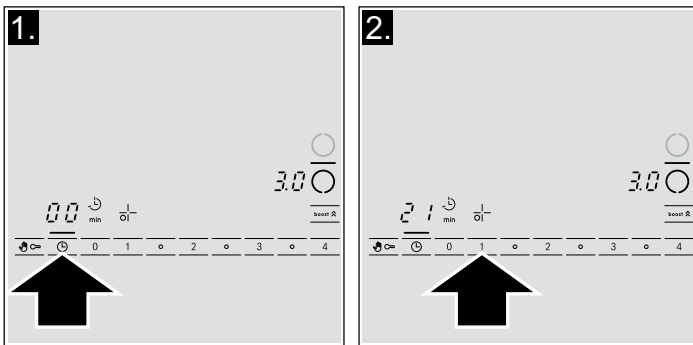
- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson

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

Programmation

1. Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaité.
2. Appuyez deux fois sur le symbole . Sur l'indicateur de la fonction Programmation du temps s'éclairent **00** et **__**.
3. Dans les 10 secondes suivantes, programmez le temps souhaité à l'aide des symboles de **1** à **9**.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

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.

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.

Minuteur automatique

Grâce à cette fonction, il est possible de sélectionner un temps de cuisson pour toutes les zones de cuisson. Après avoir allumé une zone de cuisson, le temps sélectionné va défilé. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.

Les instructions indiquant comment activer le minuteur figurent au chapitre "Réglages de base".




Remarque : Il est possible de modifier ou d'annuler le temps de cuisson d'une zone :

Appuyer plusieurs fois sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur s'allume dans la zone de cuisson souhaitée. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles de **1** à **9** ou déconnecter à l'aide du symbole **0**.

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 .

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  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  et l'indicateur de chaleur résiduelle .

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
	Sécurité-enfants permanente  Désactivée.*  Activée.
	Signaux sonores  Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.  Seul le signal de confirmation est désactivé.  Tous les signaux activés.*
	Minuteur automatique  Éteint.*  Temps de déconnexion automatique.

*Réglage d'usine

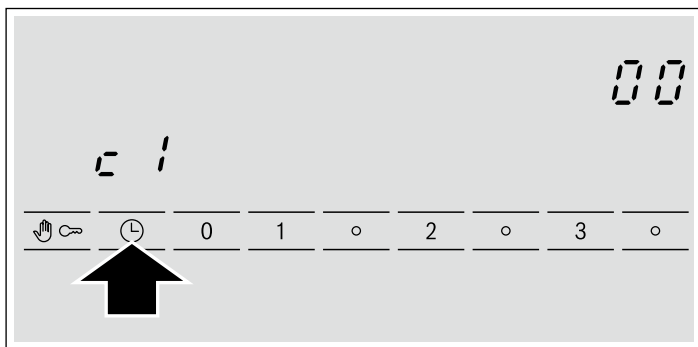
Indicateur	Fonction
$c 6$	Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps <i>1</i> 10 secondes*. <i>2</i> 30 secondes. <i>3</i> 1 minute.
$c 7$	Fonction Power-Management <i>0</i> = Désactivée.* <i>1</i> = 1000 W puissance minimum. <i>1</i> = 1500 W <i>2</i> = 2000 W ... <i>9</i> ou <i>9</i> . = puissance maximum de la plaque.
$c 9$	Temps de sélection de la zone de cuisson <i>0</i> Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.* <i>1</i> Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.
$c 0$	Revenir aux réglages par défaut <i>0</i> Réglages personnels.* <i>1</i> Revenir aux réglages d'usine.

*Réglage d'usine

Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

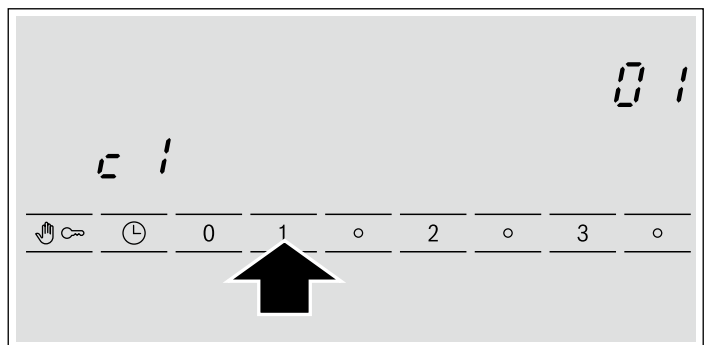
1. Allumez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole \odot pendant 4 secondes.



La gauche de l'affichage indique $c 1$ et la droite 00 .

3. Appuyez sur le symbole \odot 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 \odot 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 adhérents 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 :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Éliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

1. Retirer la sûreté du grattoir
2. Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

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

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

Réparer des défauts

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

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été coupée. Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements. Panne dans le système électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements. Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenir le Service technique.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé au-dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
E_r + numéro / d + numéro / E + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$FQ / F9$	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$F2$	Le système électronique a surchauffé et a éteint 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 éteint toutes les zones de cuisson.	
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Contacteur le fournisseur électrique.
$U2 / U3$	Le système électronique a surchauffé et s'est éteint pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

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

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

Un sifflement grave

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

Un crépitement

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

Des sifflements aigus

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

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la plaque de cuisson est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Sons rythmés et semblables à ceux des aiguilles d'une horloge

Ce bruit n'intervient que lorsque les 3 zones de cuisson à gauche sont en fonctionnement et disparaît ou diminue lorsqu'une des plaques de cuisson est éteinte.

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.

Norme di sicurezza	44	Funzione Powerboost	53
Cause dei danni.....	47	Limiti di utilizzo.....	53
Tutela dell'ambiente	47	Come attivare la funzione.....	53
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente.....	47	Come disattivare la funzione.....	53
Consigli in materia di risparmio energetico.....	47	Funzione programmazione del tempo	53
La cottura a induzione	48	Spegnimento automatico di una zona di cottura.....	53
Vantaggi della cottura a induzione.....	48	Timer automatico.....	53
Recipienti adeguati.....	48	La suoneria.....	54
Familiarizzare con l'apparecchio	49	Funzione di protezione pulizia	54
Pannello comandi.....	49	Limite automatico di tempo	54
Le zone di cottura.....	49	Impostazioni base	54
Spia di calore residuale.....	49	Accesso alle impostazioni di base.....	55
Programmazione del piano di cottura	50	Accorgimenti e pulizia	55
Accensione e spegnimento del piano di cottura.....	50	Piano di cottura.....	55
Regolazione della zona di cottura.....	50	Cornice del piano di cottura.....	56
Tabella di cottura.....	50	Riparare i guasti	56
Zona flessibile	52	Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio....	56
Utilizzo come un'unica zona di cottura.....	52	Servizio di assistenza tecnica	57
Utilizzo delle due zone di cottura.....	52		
Sicurezza bambini	52		
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini.....	52		
Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini.....	52		

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.

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.

- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

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

Pericoli elettromagnetici!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento. Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.

- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. In caso contrario si può riscontrare un dispendio di energia. Verificare: Il fabbricante indica generalmente il diametro della parte superiore del recipiente. Quest'ultimo risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

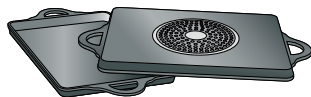
Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

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

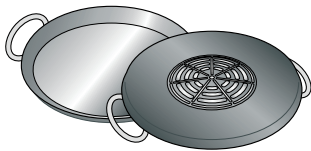
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Altri recipienti adatti per la cottura a induzione.

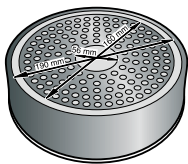
Esiste un altro tipo di recipienti speciali per induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica.



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



I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, il calore fornito può essere inferiore o possono verificarsi problemi di rilevamento.



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

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

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

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

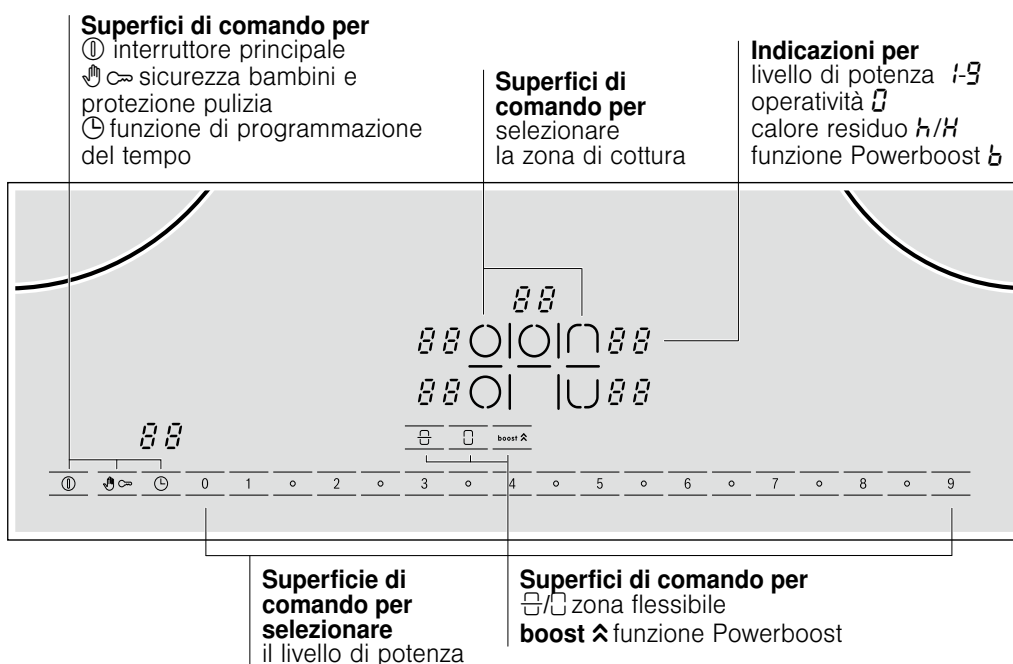
Rilevamento del recipiente

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

Familiarizzare con l'apparecchio

Queste istruzioni per l'uso sono applicabili per diversi piani di cottura. A pagina 2 è riportata una panoramica dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Premendo diversi simboli contemporaneamente, le impostazioni non vengono modificate. Questo permette di pulire la zona di programmazione in caso di fuoriuscita di alimenti.
- Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
Zona flessibile	Vedere il paragrafo "Zona flessibile"

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

Spia di calore residuale

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

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



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



Programmazione del piano di cottura

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

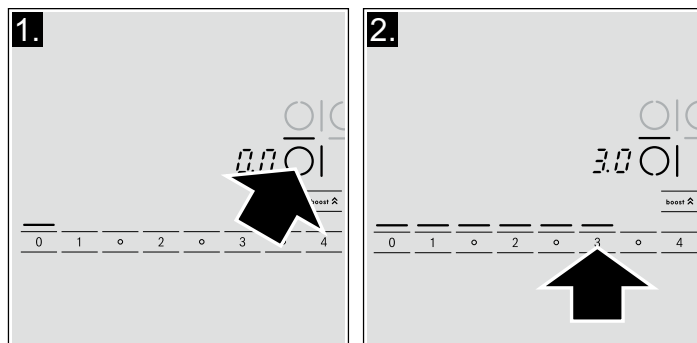
Livello di potenza 9 = potenza massima


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

Selezione del livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere il simbolo  della zona di cottura corrispondente. Appare la spia **0.0**.
2. Premere quindi il simbolo del livello di potenza desiderato.



3. Modifica del livello di potenza Selezionare la zona di cottura, quindi premere il simbolo del livello di potenza desiderato. Per selezionare un livello intermedio, premere il simbolo  che si trova tra i simboli del livello di potenza.

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.

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

Se si scaldano piatti di 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 della cottura in minuti
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele	1-1.5	-
Gelatina	1-1.5	-
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.5-2.5	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.5-3.5	5-15 min.
Gulasch surgelato	2.5-3.5	20-30 min.
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Polpette 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

	Livello di potenza	Durata della cottura in minuti
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	25-35 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.
Cotti in pentola a pressione	4.5-5.5	-
Stufare		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.5-4.5	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.
Bracioline, 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.
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** (150-200g 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	
Polpette	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 frita in pastella	4-5	

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Zona flessibile

È utilizzabile come zona unica o come due zone individuali, in funzione delle esigenze culinarie del momento.

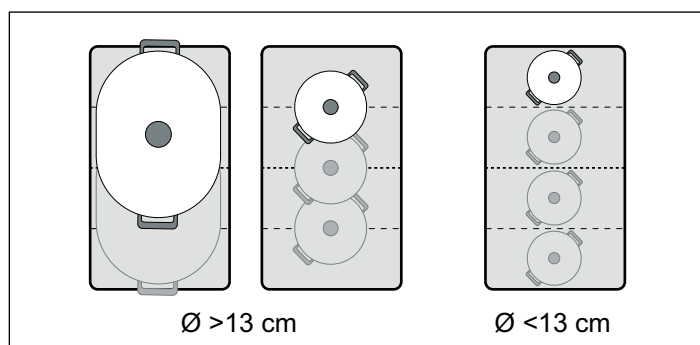
Funzionamento

È costituita da una serie di induttori a controllo indipendente. Quando la zona è in funzione, gli induttori non coperti da un recipiente si disattivano automaticamente.

Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di centrare bene il recipiente:

- nella parte superiore o inferiore della zona flessibile, quando il recipiente utilizzato è inferiore a 13 cm di diametro (vedere l'immagine)
- o in una delle due metà della zona flessibile, quando il recipiente è superiore a 13 cm di diametro (v. figura)



Se si utilizzano due recipienti di dimensioni differenti o di diverso materiale, è possibile che si verifichino rumori o vibrazioni che, comunque, non influiscono sul corretto funzionamento della zona.

Utilizzo come un'unica zona di cottura

La zona flessibile è predisposta per essere utilizzata come un'unica zona di cottura.

Come attivare la funzione

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona flessibile con il simbolo U o Γ.
La spia 0.0 si illumina.
2. Selezionare il livello di potenza con i simboli da 0 a 9.
3. Modifica del livello di potenza: selezionare la zona e premere il simbolo corrispondente al livello di potenza desiderato.

Aggiungere un nuovo recipiente

Selezionare la zona flessibile e successivamente premere il simbolo □ affinché il recipiente venga rilevato. Viene mantenuto il livello di potenza precedentemente selezionato. Modificare il livello di potenza con i simboli da 0 a 9.

Come disattivare la funzione

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo 0.

Utilizzo delle due zone di cottura

La zona flessibile può essere utilizzata come due zone di cottura indipendenti.

Come attivare la funzione

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona flessibile con il simbolo U o Γ e, successivamente, premere il simbolo □. Tra i simboli U e Γ si illumina la spia -.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata con il simbolo U o Γ. La spia 0.0 si illumina.
3. Selezionare il livello di potenza con i simboli da 0 a 9.

Come disattivare la funzione

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo 0. La zona di cottura si spegne.

Indicazioni



Spegnendo e riaccendendo il piano di cottura, la zona flessibile torna a essere utilizzata come zona di cottura unica.


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.

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

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

Attivazione e disattivazione

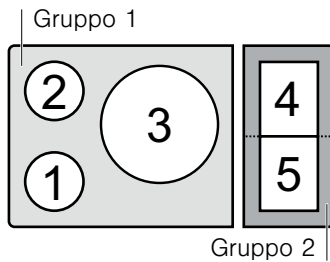
Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

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 immagine). In caso contrario, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno **6** e **9**; successivamente, verrà impostato automaticamente il livello di potenza 9.



Come attivare la funzione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo **boost** . La funzione è attivata.

Come disattivare la funzione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo **boost** . In questo modo la funzione Powerboost 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:

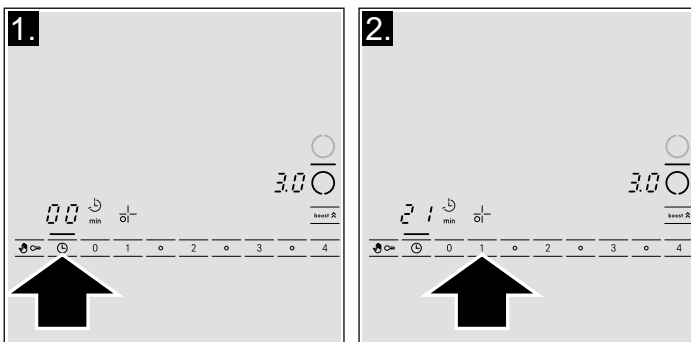
- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

Spegnimento automatico di una zona di cottura

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

Per programmare


1. Selezionare la zona di cottura e il livello di potenza desiderato.
2. Premere due volte il simbolo . Nell'indicatore della funzione di programmazione del tempo, si illuminano **00** e **_**.
3. Nei successivi 10 secondi, programmare il tempo desiderato con i simboli da **1** a **9**.




Il tempo di cottura inizia a trascorrere.

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.


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.

Timer automatico

Con questa funzione si può selezionare un tempo di cottura per tutte le zone di cottura. Dopo aver acceso una zona di cottura, trascorrerà il tempo selezionato. Una volta terminato il tempo di cottura, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Le istruzioni per l'attivazione del timer sono indicate nel capitolo "Impostazioni di base".

Avvertenza: È possibile modificare o annullare il tempo di cottura di una zona:

Premere più volte il simbolo  fino a che la spia  della zona di cottura desiderata non si illumina. Modificare il tempo di cottura con i simboli da **1** a **9** o disattivare con il simbolo **0**.

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 .

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 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 **FB** 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
	Sicurezza bambini permanente Disattivata.* Attivata.
	Segnali acustici Segnale di conferma e segnale di errore disattivati. Solo segnale di conferma disattivato. Tutti i segnali attivati.*
	Timer automatico Spento.* Tempo di scollegamento automatico.
	Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo 10 secondi*. 30 secondi. 1 minuto.

*Impostazione di fabbrica

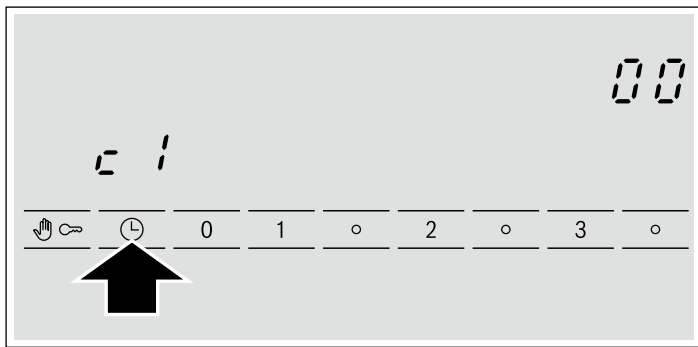
Spia	Funzione
	Funzione Power-Management = Disattivata.* = 1000 W (potenza minima). = 1500 W. = 2000 W. ... o = potenza massima del piano di cottura.
	Tempo di selezione della zona di cottura Illimitato: rimane selezionata l'ultima zona di cottura programmata.* Limitato: la zona di cottura rimane selezionata solo per 10 secondi.
	Tornare alle impostazioni predefinite Impostazioni personalizzate.* Tornare alle impostazioni di fabbrica.

*Impostazione di fabbrica

Accesso alle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere spento.

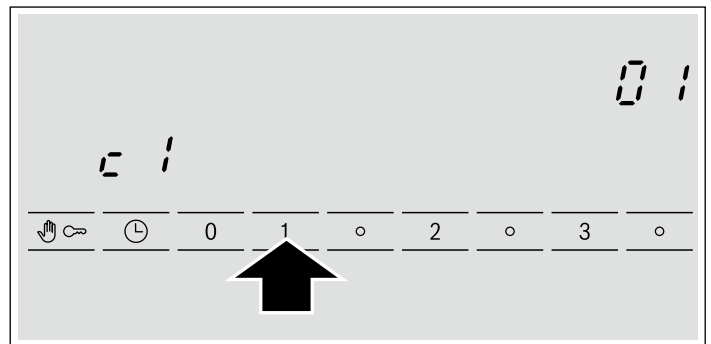
1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei successivi 10 secondi, tenere premuto il simbolo per 4 secondi.



A sinistra dello schermo è visualizzato e a destra .

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:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per forni e smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporcizia con il raschietto per il vetro.

1. Togliere la sicurezza del raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultarne danneggiata.

Pericolo di lesioni!

La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

Applicare un additivo per la conservazione e la protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e istruzioni presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

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

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

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica, è opportuno prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica. Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
<i>E</i> lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato appoggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
<i>E_r</i> + numero / <i>d</i> + numero / <i>E</i> + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
<i>F2</i>	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.*
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
<i>U1</i>	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore 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 debole

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 variare.

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. A tal fine, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che, in base a ogni livello di cottura, entra in funzione in caso di surriscaldamento. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

Suoni ritmici e simili alle lancette di un orologio

Questo rumore si presenta solo quando sono in funzione le 3 zone di cottura a sinistra e scompare o si attenua quando ne vengono spente alcune.

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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000691915

00
911107